

Salata od boranije sa prelivom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg zelene boranije („olovka“)
- 125 g mariniranih šampinjona
- 25 suvih vrganja
- 2 paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 0,1 dl jabukovog sirceta
- 0,25 dl ulja od kikirikija
- krupno mleveni biber
- so

Priprema

Odrezati vrhove boranije i svaku kosim rezom preseći napola, zatim skuvati u slanoj vodi na niskoj temperaturi, vodeći računa da se ne raskuva jer bi se mešanjem raspala. Ocediti i ostaviti da se ohladi.

U ciniju za salatu složiti paradajz isecen na četvrtine, između staviti na traciće isecene marinirane šampinjone. Boraniju preliti uljem i sircetom pa začiniti solju i krupno mlevenim biberom, zatim je staviti na povrce u ciniji.

Ovako pripremljenu salatu od boranije dekorisati suvim vrganjima koji su prethodno natopljeni u mlaku vodu i ocedeni.

Poslužiti dobro rashlaženo.