# *Zapecena boranija (5)*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g** boranije
- **1 veca glavica**crnog luka
- **50 g** suve dimljene pecenice
- **po želji** zacina

**I još:**

- **2**krmenadle

**Zaprška:**

- **malo**ulja
- **1 kašika** crvene slatke paprike
- **1 kašika** brašna

## Priprema

Prvo iseckati crni luk. Zatim ga propržiti na malo vode, dodati iseckanu dimljenu pecenicu i dinstati 10 minuta. Zatim dodati boraniju, naliti 10 caša vode. I pustitu da se dinsta sat vremena. Onda dodati zacine, vodu po potrebi i dinstati još sat vremena.

U tiganju za to vreme ispržiti krmenadle. Kada je boranija gotova, napravite zaprašku: toplom ulju, dodati

brašno i slatku papriku, promešati da ne bude grudvica, pa dodati u boraniju i krckati još 8 minuta.

Uzeti vatrostalnu ciniju u nju izruciti boraniju i preko krmenadle i sok iz njih.

I staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 20 minuta na 200 stepeni.

## Savet

Služiti uz kupus salatu. Prijatno.