

## Boranija (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kašik** masti
- **500 ml** pileceg bujona
- **1 kg** žute boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **3 korena** šargarepe
- **300 g** lovacke kobasice
- **4 komada** pilecih krilca
- **2 kašice** zacinske mlevene crvene paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin

## Priprema

Iseckati sitno crni luk, a šargarepu iseckati na kolutive. Mast staviti u šerpu pa kad se rastopi dodati luk i šargarepu. Dinstati pet minuta. U drugu šerpicu ugrejati vodu pa staviti 2 kocke za supu. Mešati dok se kocke ne rastope. U šerpu sa lukom i šargarepom dodati pileca krilca pa dinstati oko 20 minuta uz dodavanje pileceg bujona. Boraniju oprati, ocistiti i iseckati na komade željene velicine. Staviti boraniju u šerpu, dodati kobasice iseckane na kolutove i sve zajedno dinstati oko 30 minuta. Dodati još vode, ako je potrebno da se dobije željena gustina, zaciniti još ako je potrebno. Pred kraj dodati zacinsku mlevenu papriku (\*slatku ili ljutu zavisi od

ukusa). Služiti toplo.

**Savet**