

Žuta boranija sa junetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** žute boranije
- **400 g** junetine u komadu
- **1** veća šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** dlsoka od paradajza
- **1** svež paradajz
- **2** kašike brašna
- **100 ml** ulja
- suvi biljni zacini
- aleve paprike
- bibera
- nekoliko listova lovora
- seckan peršun

Priprema

U šerpi sipati ulje pa dodati sitno iseckan beli i crni luk i iseckanu šargarepu.

Sve zajedno staviti na vatru i propržiti.

Za to vreme boraniju staviti u drugu šerpu i kratko je prokuvati.

Junece meso iseckati na kockice pa zajedno sa lukom propržiti uz stalno mešanje dok meso ne porumeni.

Kada meso pocne da rumeni. Dodati brašno sok od paradajza i iseckan paradajz i alevu papriku. Naliti vodu i dodati prokuvanu boraniju.

Dodati lovorov list, suvi biljni zacin, so i biber po ukusu, iseckan peršun. Sve dobro promešati, poklopiti i kuvati na tihoj vatri oko sat vremena uz povremeno mešanje. Gotovu corbu servirati dok je topla.

Savet