

Boranija sa cuftama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **400** gmlevenog mesa
- **1/2** glavicecrnog luka
- **1** jaje
- **2** kašikebrašna
- **po ukusus**o
- suvi biljni zacin
- biber

Ostalo:

- **500** gboranije
- **150** gpirinca
- **1** glaviacrnog luka
- **2** cena belog luka
- **1** kockaza supu
- **100** mlpavlake za kuvanje
- **po ukusus**oli i bibera
- **malozacinske** crvene paprike

Priprema

Izmešati sve sastojke za cufte i od smese praviti male cufte. Propržiti ih na ulju.

Obariti boraniju i pirinac u slanoj vodi veoma kratko. Sitno seckani crni i beli luk propržiti na ulju, pa dodati zacinsku papriku i biber. U posudu za pecenje rasporediti cuftice i boraniju sa pirincem. Preliti sve sa uprženim lukom. U pola litre vode rastopiti kocku za supu, pa sa tim preliter preko boranije sa cuftama. Poklopiti posudu za pecenje i staviti da se pece dok voda ne uvri i pirinac bude dovoljno mek. Pred kraj pecenja preliter sa pavlakom za kuvanje i vratiti kratko u rernu bez poklopca.

Savet