Zapecena boranija sa slaninom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**boranije
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **2**jajeta
- **1,5 dl**mleka
- **0,5 dl**ulja
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 kašike**kisele pavlake
- **100-150 g**tanko secene slanine
- **po ukusu**soli

Priprema

Na ulju propržiti crni luk, dok ne postane staklast. Zatim dodati rendanu šargarepu. Pri kraju dodati kašicicu suvog biljnog zacina i ostaviti da se malo proprži. Boraniju ocistiti, iseckati i skuvati u slanoj vodi. Ocediti je od vode, prebaciti u nauljenu tepsiju ili manji pleh, dodati joj propržen luk i šargarepu i kašicicu aleve paprike. Sve lepo promešati, pa staviti par minuta na umerenu vatru, da se malo proprži.

Umutiti jaja, pavlaku i mleko, pa tom smesom preliti boraniju. Staviti da se pece u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Nakon tog vremena, izvuci iz rerne, poreati tanko secenu slaninu, pa vratiti u rernu da se lepo zapece.

Savet

Služiti uz kiselo mleko ili pavlaku.