

## ***Boranija sa kajmakom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kgžute boranije
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1/2** celera
- **po ukusu** zacin, so, biber
- **1** kašika aleve paprike
- **2** kašike brašna
- **4** cenabelog luka
- **po potrebi** vode
- **4** kašike ulja

#### **I još:**

- **1** jaje
- **2** velike kašike kajmaka

### **Priprema**

Na ulju propržiti sitno secen crni luk, dodati šargarepu, celer kratko propržiti pa dodati očišcenu i isecenu boraniju, naliti vodu ali ne puno vec samo da prekrije boraniju.

Poklopiti i ostaviti da krcka, povremeno dolivati vodu kada ispari, po šoljicu, kuvati dok boranija skroz ne omekša, da ne ostane mnogo vode na kraju. Naseckati belog luka po ukusu zaciniti, so, biber, zacin.

Brapno pomešati sa alevom paprikom, dodati malo vode i promešati da nema grudvica, pa sipati u boraniju neprestano mešajući. Pustiti da se kratko ukuva.

Umutiti jaje pa dodati kajmak i sjediniti sa boranijom, cim provri maci sa vatre, i toplo poslužiti.

## **Savet**

Odlično dođe posle praznika i svih gurmanluka da malo rasteretimo želudac.