

Boranija sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** komad celer
- **1** prazi luk
- **1** koren peršuna
- **1** kašik mirošije
- **1** pile
- **1/2** kg krompira
- **1** kašika brašna
- **2** kašike mlevene paprike
- **400** g boranije
- **1** cen belog luka
- **2** kašike sirceta
- so
- suvi biljni zacini
- biber

Priprema

Crni luk sitno iseckati i saviti u veliku šerpu, šargarepu i celer iseci na kockice, a prazi luk na tanke kolutove i sve zajedno izdinstati dok povrce ne omekša. Dodati iseckan peršun i mirošiju, pilece meso iseceno na komade i

boraniju isecenu na pola. Kuvati 20-ak minuta sa malo vode u šerpi tek da pokrije meso i povrce pa dodati brašno i mlevenu papriku, dobro promešati da ne ostanu grudvice i doliti vode još jedno 3/4! Krompir oljuštiti, iseci na kockice i dodati u šerpu. Jelo kuvati još nekih 15-ak minuta, dok krompir ne omekša. Zaciniti sa solju, suvim biljnim zacinom i biberom. Sitno iseckan beli luk i sirce pomešati u jednoj šolji i dodati gotovom jelu. Prijatno!

Savet

Eto jedno staro doma?e i zdravo jelo! ako imate volje i vremena zamesite jednu doma?u poda?u, ru?ak ?e vam biti izvanredan:)