

Zapečena boranija (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **4** šnicle
- **1** glavica crni luk
- **2** vece šargarepe
- **1** korencelera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** zacinsko bilje
- **2 kašike** ulja

Za preliv:

- **3** jajeta
- **2 dL** mleka
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 kašika** zacinsko bilje
- **grancica** miroije

Priprema

Ulje zagrijati, dodati mu iseckan crni luk. Propržiti dok ne dobije staklastu boju. Meso ices na manje komade, najbolje u veličini jednog zalogaja i zajedno propržiti dok meso ne uhvati lepu rumenu boju. Smanjiti temperaturu, naliti sa 1 dl vode i dinstati. Šargarepu i celer isecite na manje kocke, dodajte i boraniju. Naliti vodom i dinstati na umerenoj temperaturi 30 minuta. Posoliti i pobiberiti. Napraviti preliv. Jaja umutite viljuškom, dodajte mleko i zacinsko bilje.

Dinstanu boraniju preruciti u vatrostalnu ciniju i preliti sa mlekom i jajima. Peci na 200 C oko 30 minuta. Posuti rendanim peršunom, dekorisati miroijom i uživati u divnom ukusu! Prijatno!

Savet