

Zapečena boranija sa kajmakom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** boranije
- 4 pilecih bataka
- 2 zrela paradajza
- **1 srednja glavica** crnog luka
- 1 šargarepa
- **1 dl** soka od paradajza (domaćeg)
- 2 slatke paprike
- 2 **cen**abelog luka
- 2 **kaš**ikemekog brašna
- 1 **kaš**icica slatke aleve paprike
- 2 jajeta
- **100 g** zrelog kajmaka
- 1 **kaš**icica biljnog zacina
- **mal**o bibera
- **po ukusu** soli

Priprema

Priprema: Izrezati luka sitno, kao šargarepu i papriku, staviti u šerpu da se dinsta sa uljem sve zajedno. Na pola dinstanja dodati narezan paradajz malo promešati pa u njega spustiti pilece batake. Posoliti, zaciniti i nastaviti sa dinstanjem povrca i mesa.

Boraniju oprati ocistiti joj krajeve i na pola prepoloviti (može i cela boranija). Očišćenu boraniju dodati dinstanom povrću i naliti je sokom od paradajza. Dinstati je oko 30 minuta. Po ukusu je još malo zaciniti ako

treba, dodati brašno i aleve paprike promešati, naliti vodom da prekrije povrce i meso. Kuvati je tako 15 minuta.

Boraniju sa povrćem isipati u tepsiju sa batcima. U tanjiru umutiti jaja, dodati kajmaka i sve lepo promešati pa naliti preko boranije. Rernu prethodno zagrejati na 200°C, staviti boraniju sa kajmakom da se zapece, oko 30 minuta.

Savet

Pripremljenu boraniju služiti toplu uz sezonsku salatu, može i neka ljuta papriica. Kada je zapeena veoma je ukusna da joj se ne može odoleti. Prijatno!