

Boranija sa susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije zelene
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** susama
- **1 veci** paradajz
- **1 list** peršuna
- **1 kašika** ulja
- **malosoli**
- **po želji** suvi biljni zacin

Priprema

Crni luk iseckati na kockice i zajedno sa boranijom kuvati na pari.

Susam ispržiti. Paradajz oguliti, ocistiti od semenki i iseckati na kockice. Staviti u šerpu kašiku ulja, susam i peršunov list koji nije iseckan. Dodati paradajz i kratko prodinstati. Dodati obarenu boraniju i luk i kratko dinstati. Izvaditi peršunov list, posoliti i dodati biljni zacin.

Savet