

Boranija sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **300 g** mlevenog mesa
- **1** vekašargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** pirinca
- **maloulja**

Priprema

Meso propržiti na malo ulja. Kad promeni boju, posoliti i dodati očišcenu i izrendanu šargarepu. Izmešati i usuti vodu (3-4 šolje). Dodati boraniju, očišćen i isecen luk i kuvati na umerenoj temperaturi. Dodati očišćen i opran pirinac. Idalje kuvati na umerenoj temperaturi, povremeno promešati. Voda treba skoro skroz da uvri. Po potrebi u toku kuvanja dodavati vodu. Pred kraj kuvanja dodati zacin. Prijatno!

Savet