Boranija sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**boranije
- **300 g**pileceg belog mesa
- **2 vece**šargarepe
- **150 ml**soka od paradajza
- **malo**ulja

Priprema

Meso iseci na komade i propržiti ga na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, posoliti, dodati šargarepu (ocišcenu i isecenu na kolutove) i usuti vodu (3-4 šolje). Kuvati na umerenoj temperaturi 5 minuta pa dodati boraniju.

Kuvati 20 minuta pa dodati paradajz sok i zaciniti po ukusu. Ako tecnost uvri, usuti još šolju vode. Kuvati još malo, da meso i boranija omekšaju i da tecnost skoro skroz uvri.

Sipati u vatrostalnu posudu i peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet