

?orbasta boranija



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** boranije
- **3** šargarepe
- **1 veka glavicarnog** luka
- **malocelero**vog korena
- **1** krompir
- **1 dl** kivanog paradajza
- **1 kašicica** alevne paprike
- **po potrebi** soli
- biber
- **po potrebi** vode
- **2 kašike** ulja
- **2 cenabelog** luka

Priprema

Sipati u šerpu ulje, naseckati sitno luk i staviti da se dinsta, potom dodati kad luk postane staklast šargarepu iseckanu na kolutove i celerov koren na kockice. Dinstati 10 minuta, pa dodati boraniju i paradajz sok. Dodavati vode po malo, zaciniti alevom paprikom, solju i biberom. Kada je boranija skoro gotova dodati 1 krompir koji

smo naredali i beli luk sitno seckan. Krckati na laganoj vatri oko pola sata, po potrebi dolivati vodu.

Savet

Krompir ribani daje gustinu ?orbici.