

orba sa boranijom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **2 srednje** šargarepe
- **1 list** lovora
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malo seckanog** svežeg lista peršuna
- **2 cenabelog** luka
- **2 kašike** pavlake
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** ulja

Priprema

Na ulju propržite iseckan crni luk i šargarepu. malo posolite i dodajte lovor. Dinstajte uz dolivanje vode dok luk i šargarepa ne omekšaju.

Boraniju usitnite i prelijete sa vrelom vodom. Ostati tako par minuta pa isprati hladnom vodom i dodati u luk.

orbu naliti vodom. Pred kraj kuvanja dodati sitno seckani beli luk. Posoliti, zaciniti i kuvati dok boranija ne omekša. Kad je corba kuvana dodati pavlaku pomešanu sa brašnom i malo vode kao i seckan list peršuna. Kuvati još par minuta.

Savet