

Boranija na moj nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

domace

- **500** gmlade boranije
- **2** srednja krompira
- **2** glavicecrnog luka
- **200** gmesa seckanog po želji (teleceg)
- **1**šargarepa
- **1** cašagraška
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Izlomkati boraniju mladu i oprati. U šerpu dinstati na ulju seckan luk i šargarepu. Dodati meso sve dinstati i miješati. Dodati boraniju, malo prodinstati. Onda naliti sa 2 caše vode dodati grašak zaciniti po želji. Kuvati 20 minuta na tihoj vatri. Dodati iseckane krompire i kuvati, uz potrebu dodavati vode, kuvati oko 30 minuta.

Savet