

Salata od boranije (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g boranije
- 4 cena belog luka
- 1 kašičica senfa
- 4 kašike maslinovog ulja
- 1 limun
- so
- biber

Priprema

Ocistite, operite i iseckajte boraniju na komadice, pa skuvajte u slanoj vodi. Kuvajte boraniju nekih 15 minuta. Kada je boranija kuvana prelijte, sa 4 kašike maslinovog ulja, posolite i izmešajte.

Sitno iseckajte beli luk, pa dodatjte kašičicu senfa, biber, sok od jednog limuna i sve dobro izmešajte. Preljite boraniju prelivom i još jednom izmešajte.

Salatu možete služiti kao prilog uz meso ili ribu.