

Boranija sa junetinom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **1** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g boranije
- **300** g juneceg mesa (vrat, pauflek, ribic)
- **1** glavica crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- **1** dlkuvanog paradajza
- **5-6** zrnabibera
- **1-2** listalorbera
- **maloulja**
- **2** kašicice brašna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** aleve paprike

Priprema

Propržiti na ulju iseckani luk, dodati usitnjeno meso pa propržiti još malo. Zatim dodati vodu da meso ogrezne i dinstati petnaestak minuta.

Onda dodati još tople vode pa boraniju (ako je zamrznuta onda je sipati kad voda provri), isecenu šargarepu, zrna bibera, lorber i sitno seckan beli luk. Sipati i paradajz. Kad pocne da kuva dodati i ostale zacine. Kuvati dok meso i boranija ne budu mekani. Pred kraj dodati brašno razmuceno u malo hladne vode i kuvati još 5 minuta.

Savet

Ja sam kuvala žutu "olovku" boraniju jer je najviše volimo (kao i zelenu), a vi možete i drugu vrstu koju volite.