

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 glavicacrnog** luka
- **3-4 cenabelog** luka
- **1**šargarepa
- **1 dl**kuvanog paradajza
- **5-6 zrnabibera**
- **1-2 listalorbera**
- **maloulja**
- **2 kašicicebrašna**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po ukusualeve 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.