Boranija na gusto



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **1 dl**ulja
- **2**šangarepe
- **400 g**žute boranije
- **100 g**pirinaca
- **2 kašicice**suvih zacina
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2-3 lista**lovora
- **10-ak zrna**crnog bibera
- **100 g**integralne testenine
- **2 dl**pavlake za kuvanje

Priprema

Na zagrejanom ulju izdinstati 10-ak minuta. iseckan crni luk. Šangarepu iseckati na štapice dužine i debljine kao boranija, pa zajedno sa boranijom dodati na dinstan luk i pržiti uz stalno mešanje još 10-ak minuta.

Sipati vodu duplo više nego što ima povrca u šerpi, pa kuvati oko 1/2h. Dodati zacine, biber, lovor pirinac i nastaviti kuvati još 10-ak minuta.

Dodati testeninu i kuvati uz povremeno mešanje još 10-ak minuta. Zatim dodati pavlaku za kuvanje i iskljuciti šporet.

Promešati i ostaviti poklopljeno.

Savet

Ako stavite biljnu pavlaku za kuvanje, ovo može biti posna varijanta.