

Boranija sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** boranije
- **3** šargarepe
- **1-2** krompira
- **1** peršun

Ostalo:

- **300 g** pileceg filea
- **2** glavice crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **2 kašike** slatke mlevene paprike
- **2.5 dl** paradajz corbe
- **1/2 dl** ulja
- **1** vezalista peršuna
- **po ukusu** bosiljak
- **po ukusu** beli luk
- **po ukusu** biber

Priprema

Na ulju izdinstati seckani crni luk 10-ak minuta. Dodati pileci file iseckan na štapice debljine prsta, suve zaccine, ml. papriku i iseckan list peršuna. Dinstati još 10-ak minuta. Dodati paradajz corbu, mešati da se lepo sjedini 5 minuta. I isključiti.

Šangarepu, peršun i krompir iseci na štapice i zajedno sa boranijom prokuvati, dok se luk dinstao i piletina krckala. Znaci, to traje oko 25 minuta.

Zatim, sve to sjediniti, i u polu poklopljenoj šerpi na laganoj vatri kuvati još oko 30-ak minuta, da se ukrcka, da ne bude puno corbasto.

Savet

Sami ocenite ukus i probajte da proverite je l' povre skuvano.