

Zapečena boranija (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** boranije
- **200 ml** kisele pavlake
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **maloperšunovog** lista
- **malom** maslaca

Priprema

Boraniju ocistiti i oprati, preseći na pola ako je dugacka. U šerpu sipati vodu, malo posoliti i staviti da prokuva, staviti boraniju i kuvari oko 15 minuta. Procediti. Tepsiju premazati sa malo maslaca (može i ulje). Staviti boraniju, kiselu pavlaku (sa 20 % m.masti), posoliti i pobiberiti po ukusu. Rernu ugrejati na 180-200C, staviti boraniju i zapeći. Iseckati peršunov list i posuti preko pecene boranije. Brz i jednostavan prilog.

Savet

Ukoliko volite možete naseckati i malo belog luka.