

Boranija sa prezlama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sveže boranije
- **3 kašike** prezli
- **1 cen** belog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** muškati oraščić
- **oko 50 g** maslaca
- **1-2 kašike** ulja

Priprema

Jedan brz, jednostavan, dobar prilog za ručak. Boraniju oprati, ocistiti i iseckati na veličinu koju želite. U šerpu sipati vodu, dosta posoliti i staviti boraniju, kuvati do 20 minuta, paziti da se ne prekućaju i ne raspadnu. U šerpu staviti maslac, ulje, kad se maslac otopi i sjedini sa uljem, dodajte beli luk, malo ga prepržite i izvadite, (njega više ne vraćati u jelo) dodati prezle i pržiti do zlatne boje. (Prezle slobodno dodajte pune kašike, dobro je kad prezle oblože svaku boraniju) Boraniju procediti i sipati u ispržene prezle, posoliti po ukusu i dodati po ukusu muškatoć oraščića, promešajte sve i vratite na šporet još minut sve zajedno...

Savet