

Zapečena buranija



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**žute buranije
- **1 glavic**acrnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1**šargarepa
- **3**jajeta
- **300 g**sira
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber

Priprema

Šargarepu ocistiti, iseci na kolutove. U šerpu sipati vodu, posoliti i kad provri dodati smrznutu buraniju i rezanu šargarepu. Kuvati dok ne omekša. Ocediti.

U tiganju na malo ulja ispržiti sitno seckan crni i beli luk. Jaja umutiti i posoliti pa dodati malo seckanog peršunovog lišća. Sir izrendati kao jabuku.

U manji pleh sipati buraniju, preko dodati dinstani luk i sve pazljivo izmešati. Pobiberiti. Preko buranije staviti izrendan sir i preko toga umucena jaja.

Peci na 200C dok se sir ne istopi i jelo porumeni. Služiti toplo uz meso po svom izboru. (Kod mene je dinstana kremenadla i posebno pržena paprika u tiganju).

Savet