

## ***Boranija sa pilecim batcima***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **2** paprike
- **2-3** šargarepe
- **2-3** pileca bataka
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** aleve paprike
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckani crni luk. Dodati mu zatim seckanu šargarepu i papriku i nastaviti sa dinstanjem. Zatim dodati boraniju i dinstati uz povremeno dolivanje vode dok boranija malo ne omekša.

Potom ubaciti pilece batak. Smanjiti temperaturu, pa nastaviti sa dinstanjem dok meso ne promeni boju.

Potom dodati po kašiku brašna i aleve paprike. Sve dobro promešati, naliti vodom da povrce i meso ogreznu. Posoliti i zaciniti po ukusu. Kuvati dok meso u potpunosti ne omekša. Služiti uz sezonsku salatu.

### **Savet**