

Dinstana boranija sa mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjskog mesa
- **600 ml** vode
- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 manji** zamrznuti paradajz
- **400 g** boranije
- **3 cena** belog luka
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 kašika** masti
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** aleve paprika
- **po ukusu** beli biber
- **po ukusu** lovorov list

Priprema

Izdinstati meso. Gotovo meso izvaditi na tanjiru.

Na masti gde se dinstalo meso ispržiti crni luk isecen na kriške.

Dodati šargarepu isecenu na kolutove. Sipati zacine kratko ispržiti. Dodati naseckani paradajz.

Dodati i boraniju. Naliti vodu i dinstati oko 15 minuta.

Dodati meso. Nastaviti sa dinstanjem još oko 10 minuta. Pri kraju dodati naseckani beli luk i peršun.

Savet

Služiti toplo jelo uz salatu po izboru. Ja sam koristila meso od mangulice i zaista daje jelu poseban drugaiji ukus!