

Zapečena boranija sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5vecih svinjskih šnici
- **po potrebi** mast
- **po potrebi**voda
- **500** gmešane zelene i žute boranije
- **2** glavicecrnog luka
- **2** srednješargarepe
- **3** cenabelog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacín
- mlevena slatka paprika
- list lovora
- seckani peršun

Priprema

Svinjsko meso staviti u šerpu, naliti malo vode, ostaviti da prokuva. Prvu vodu isipati. Naliti cistu vodu posoliti, dodati 2 kašike masti i nastaviti sa dinstanjem dok meso ne omekša. Dinstano meso upržiti i izvaditi na tanjiru.

U šerpi gde se dinstalo meso dodati sitno seckani crni luk, šargarepu i list lovora. Lepo upržiti povce.

Dodati zacine i boraniju. Kratko upržiti, a nakon toga naliti vodu poklopiti i dinstati boraniju oko 30 minuta.

Dodati meso (po potrebi mast i vodu i nastaviti sa dinstanjem). Ako je boranija omekšala nema potrebe dodavati vodu. Dodati samo sitno seckani beli luk i peršun. Kratko upržiti.

Boraniju staviti u zagrejanu rernu na 250 C i zapeci oko 15 minuta.

Služiti toplo jelo uz salatu po izboru!

Savet