

Gurmanska boranija



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g svinjskog mesa od vrata
- 1 pakovanje žute, smrznute boranije
- 1 veka šargarepa
- 1 srednja glavica crnog luka
- 1 manje parce dimljene slaninice
- 1/3 veze peršuna - svežeg
- ulje
- biber
- so
- suhu buljni zacin
- brašno

Priprema

U šerpi zagrijati ulje na umerenoj vatri i ubaciti sitno seckani luk i šargaretu da se proprže, a zatim dodati svinjsko meso, koje ste prethodno ocistili od koske, oprali i isekli na komade velicine pola šake.

Propžiti meso sa obe strane da porumeni. Posoliti i pobiberiti ovlaš, promešati. Dodati smrznutu boraniju i naliti vodom da ogrezne, a zatim smanjiti ringlu na 1,5 ili 1 (na slabiju vatra) i dinstati uz dolivanje, dok boranija i meso ne postanu meki, a zatim dodati 3-4 tanko secena režnja dimljene slaninice. Prodinstati još malo.

Probati, pa zaciniti ravnom manjom kašikom zacinom C, dodati 1/3 sitno seckanog peršuna, promešati, dodati na vrh kašike brašna, promešati i po potrebi dodati malo vode, da se dobije kompaktno jelo.

Probati, pa ako treba dosoliti. Isključiti i ostaviti poklopljeno na ringli da se dokrcka.