

Boranija kao prilog



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** boranije
- **1 glavica** ljubicastog luka
- **3** cenabelog luka
- **100 g** paradajza
- **3-4 kašike** ulja
- **maloseckanog** peršuna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** aleve paprike
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Priprema

Na ulju propržiti crni luk, dodati isecenu boraniju pa dinstati povremeno dodajuci 1-2 kašike tople vode.

Dodati oljušten i iseckan paradajz (ja sam stavila zamrznuti).

Dodati i zacine pa dinstati.

Pred kraj, kad je boranija skoro kuvana dodati iseckan beli luk i krckati još desetak minuta. Ne sme biti tecno. Skinuti sa vatre pa posuti svežim sevkanim peršunom. Ja sam stavila malo suvog, nisam imala sveži.

Savet

Boraniju sam poslužila sa dinstanim svinjskim sniclama. Veoma je ukusna.