

## Sos od boranije



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** boranije
- **2 glavice** crnog luka
- **po ukusu** mirojije
- **po ukusu** peršunovog lista
- **po ukusu** so, suvi biljni zacini
- **400 ml** kiselog mleka
- **1.5** dlulja
- **3 kašike** brašna
- **1 kašičica** zacinske paprike

## Priprema

Boraniju ocistiti i izseckati staviti u serpu preliterati vodom da ogrezne, staviti usitnjenu mirojiju i peršunov list zaciniti po ukusu i dinstati oko 25 minuta dok ne omekša.

U odvojenu šerpicu zagrejeti ulje i upržiti brašno.

Šerpicu skloniti sa vatre i umešati zacinsku papriku.

Zapržiti boraniju.

Ostaviti 10 minuta da se malo prohladi i umešati kiselo mleko.

Sos služimo uz neko meso po sopstvenom izboru.

## **Savet**

.