

Zapečena boranija (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** boranije
- **1 kašičica** soli
- **malo** ulja
- **4 manje** šargarepe
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2** jajeta
- **200 ml** jogurta

Priprema

Boraniju i šargarepu oprati, ocistiti, iseci na manje komade i kuvati u posoljenoj vodi u koju staviti i malo ulja. Kad provri, kuvati oko pola sata, da boranija omekša i da tecnost skoro skroz uvri. Pred kraj kuvanja dodati kašičicu zacina.

Prebaciti u tepsiju ili u vatrostalnu posudu.

Jaja ulupati, dodati kašičicu zacina i jogurt. Izmešati i preliti preko boranije.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanom na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet