

Dinstana kineska boranija



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **1 šargarepa**
- **1 manjiparadajz**
- **po poptrebi** masi ili ulje
- **400 g ocišcene** kineske boranije
- **po potrebivoda**
- **3 cena** belog luka
- **1 kašikaseckanog peršuna**
- **po ukususo**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po ukusumlevena slatka paprika**
- **po ukusulist lovora**

Priprema

Na zagrejanom ulju ispržiti seckani crni luk. Zatim dodati šargarepu iseckanu na kolutove. Nastaviti sa prženjem oko 5-6 minuta. Dodati sitno iseckni paradajz. Izmešati i kratko propržiti.

Kunesku boraniju ocistitii i oprati u nekoliko voda. Iseckati na komade i dodati jelu, dodati i zacine izmešati kratko propržiti.

Po potrebi naliti vodu koliko da ogrezne. Dinstati nekih 20 minuta na srednjoj temperaturi uz povremeno mešanje.

Kad ispari voda proveriti da li je boranija dinstana. Ako nije doliti još malo vode i nastaviti sa dinstanjem. Kad boraniji bude mekana i skuvana dodati beli luk i peršun iceskan na sitne komade. Izmešati još 2-3 minuta prpržiti i skloniti sa ringle. Služiti toplo jelo uz salatu po izboru! Prijatno!

Savet

Prvi put sam spremala kinesku boraniju. Mogu vam rei da je odlina! Ukusna je i pre svega brzo se sprema.