

Zapečena boranija



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **400 g** juneceg mesa
- **2 dlsoka** paradajza
- **1-2** jajeta
- **1/2** **caše** kisele pavlake
- **50 g** kackavalja
- **po ukususo**
- biber
- suvi biljni zacin
- seckani peršun

Priprema

Na malo ulja propržiti luk pa dodati meso iseceno na kockice i još malo ga pržiti. Onda dodati paradajz i zacine. Krckati pola sata. Dodati i malo seckanog peršuna.

Za to vreme boraniju u drugom sudu, u vodi, kuvati desetak minuta, a onda je procediti. Na dno podmazane vatrostalne ciniju poreati pola oceene boranije. Na nju sipati pola mase sa mesom i pola rendanog sira.

Sad sipati drugi deo boranije i mesa sa paradajzom. Preliti sa umucenim jajima i pavlakom. Dodala sam malo i pavlake za kuvanje, jelo bude socnije.

Peci u rerni na 200 C, oko 30-35 minuta. Izvaditi iz rerne i rasporediti ostatak rendanog sira koji ce se lepo rastopiti od vreline jela.

Ostaviti jelo da se prohladi, a onda ga poslužiti.

Savet

Slian recept sam videla na netu, ali sam ga prilagodila našem ukusu.