

Musaka od boranije sa jajima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja glavuca crnog luka
- 1 šargarepa
- zelen ili celer
- boranija
- peršunov list
- 3 jajeta
- kobasica (suva ili sveža)

Za preliv:

- 1 jaje
- 1-2 kašike pavlake

Priprema

U šerpi propržimo seckani crni luk, sitno seckanu šargarepu i zelen (ili celer-šta više volite). Kada se luk zastakli, a šargarepa omekša, dodajemo boraniju i zacine po želji (vegeta, biber, so) i zalijemo vodom, tek toliko da pokrije boraniju.

Kuvati 20-ak minuta i na kraju dodati peršunov list sitno seckan. Boranija treba da je što 'suvlja' tj, da ispari višak vode. Ukoliko se to i ne desi, a boranija je kuvana vadicete je (pri re?anju u vatrostalnu ciniju) lopaticom sa rupicama.

Posebno obariti 3 jajeta. Režamo u pouljenu vatrostalnu ciniju: red boranije, na kolutove secena jaja, red kobasice secene na kolutice, red jaja, pa preostala boranija. Prelijemo umucenim jajetom i kašikom-dve pavlake. Zapecemo u rerni dok ne dobije, preliv, lepu zlatnu boju.

Posebno je ukusno jelo, za one koji baš i ne vole boraniju.