

Boranija corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** zamrznute boranije
- **200 g** srpske kobasice
- **2 glavice** crnog luka
- **2 dl** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** miroija
- **po ukusu** peršunov list
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** zacinske crvene paprike
- **1** jaje

Priprema

Crni luk usitnimo, propržimo na malo ulja i podamo kobasice secene na kolutove kratko propržimo.

Nalijemo vodom dodamo boraniju, zacinimo dodamo sitno seckanu miroiju i peršunov list i kuvamo oko pola sata dok boranija omekša. Odvojeno napravimo zapršku od ulja brašna i zacinske paprike. Zapršimo corbu i umutimo jedno jaje.

Savet

Služimo sa pavlakom.