

Zapečena kineska boranija sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** zelene kineske boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **1 manja** šargarepa
- **1/4** paradajza
- **2** cenabelog luka
- **po potrebi** ulje ili mast i voda
- **150 ml** pavlake za kuvanje
- **1** jaje
- suvi biljni zacin
- mlevena slatka paprika
- biber
- seckani peršun

Priprema

Na malo ulja propržiti iseckani crni luk. Kad dobije staklastu boju, dodati šargarepu. Kratko upržiti. Zatim dodati 1/4 naseckanog paradajza. Nastaviti kratko sa dinstanjem. Dodati mlevenu slatku papriku izmešati i kratko upržiti. Staviti i boraniju (ja sam koristila boraniju iz zamrzivaca koja je predhodno oprana, iseckana i obarena). Zaciniti po ukusu. Dodati suvi biljni zacin, biber, seckani beli luk i peršun. Naliti vodu po potrebi i dinstati boraniju dok se ne omekša oko 30 minuta. Po potrebi nalivati vodu.

Kad boranija omekša i ispari voda, prebaciti boraniju u vatrostalnu posudu. Razmutiti jedno jaje dodati pavlaku za kuvanje i preliti preko boranije.

Peci na 200 C oko 15-20 minuta da se fino zapece.

Služiti toplo jelo uz salatu po izboru! Prijatno!

Savet