

Boranija sa piletinom (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 gžetu boranije**
- **1 velika šargarepa**
- **1 veliki krompir**
- **1 velika glavicacrnnog luka**
- **3 cenabelog luka**
- **1,2 kašikesuvog biljnog zacina**
- **1-2 kašicicesoli**
- **3 kašikepune brašna**
- **2 kašicealeve slatke paprike**
- **150 gpileceg filea**
- **2lovorova lista**
- **voda**
- **ulje**

Priprema

U šerpu na malo ulja dinstati crni luk. Kada luk postane staklast dodati pileci file i zajedno sa lukom malo dinstati. Dok se dinsta mi isecemo šargarepu i krompir.

Kada se meso i luk izdinstalo dodati šargarepu i krompir i zaledjenu žutu boraniju. Sipati vode u šerpu otprilike 1 ili 1.5l vode da se sve skuva. U vodu gde se kuva boranija dodamo zacin i so i lovoro list.

Kada se sve skuvalo i povrce omekšalo napravimo zapršku. U šerpici na ulju dinstati beli luk u to dodati alevu i brašno i sve to sipamo u boraniju i kuvamo još jedno 3-4 minuta.

Savet

Samo sam uspela da slikam ovo što je ostalo u šerpi dok mi ukuani sve nisu pojeli. Prijatno svima.