

Boranija sa piletinom (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** žutu boranije
- **1** velika šargarepa
- **1** veliki krompir
- **1 velika glavica** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1,2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1-2 kašice** soli
- **3 kašike** pune brašna
- **2 kašice** aleve slatke paprike
- **150 g** pileceg filea
- **2** lovorova 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 lovorov 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.