

## ***Boranija sa belim mesom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** boranije
- **400 g** pileceg belog mesa
- **2** većešargarepe
- **2-3** vecakrompira
- **150 ml** soka od paradajza
- **maloulja**
- **malosoli**
- **zacini**

### **Priprema**

Meso iseci na sitne komade. Šargarepu i krompir ocistiti i iseci. Boraniju ocistiti i oprati (ili izvaditi iz zamrzivaca).

Meso propržiti na zagrejanom ulju. Kada promeni boju, dodati sargarepu, posoliti i usuti vodu (3-4 šolje).

Dodati i krompir.

Kuvati na umerenoj temperaturi 10ak minuta, pa dodati boraniju.

Kuvati oko pola sata pa dodati paradajz sok i zacin. Ako tecnost uvri, usuti još solju vode. Kuvati još malo, da meso i povrce omekšaju.

Poslužiti toplo. Prijatno!

**Savet**