

Pikantna dinstana boranija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **4-5** cenabelog luka
- **400 ml** pileceg bujona
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** ljute crvene paprike
- **po ukusu** peršunovog lista

Priprema

Na komadicu maslaca pažljivo propržiti seckan beli luk, pazeci da ne zagori. im zamiriše, ubaciti opranu, očišćenu i narezanu boraniju i propržiti 7-8 minuta, Zaciniti solju i biberom i poprašiti ljutom alevom paprikom. Promešati i nalivati po malo pileceg bujona, ostaviti da se boranija lagano krcka. Pred kraj, dodati seckani peršunov list, ostaviti da se povrce još malo dinsta. Ovako spremljena boranija može da se posluži kao samostalno jelo ili prilog uz, na primer, pilece meso...

Savet