

Priprema boranije za zamrzivac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg boranije
- 3 glavice veće crnog luka
- 1 veka vezica miroije
- 1 veka vezica peršunovog lista
- 2 kašika soli
- 1 dl ulje

Priprema

Boraniju ocistimo i dobro operemo.

Crni luk usitnimo na kockice, sitno iseckamo miroiju i peršunov list i dodamo boraniji.

Nalijemo vodom da ogrezne posolimo i dodamo ulje dinstamo na srednjoj temperaturi oko 10 minuta. Ostavimo da se prohladi i pakujemo u frigo posude ili ocedimo tecnost i u najlon kese i zamrzujemo.

Savet

Ovako spremljena boranija i pri zamrzavanju ne menja ukus. Pri spremanju imate utisak kao da je sveža, a ne iz zamrzivača.