

## Abšmalcana boranija



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** golovka boranije
- **200** g mladog krompira
- **50** g šargarepe
- **malosoli**
- **malosoda** bikarbone
- **malomaslinovog** ulja
- **4 kašike** prezli
- **1** cenbelog luka
- **malobibera** mlevenog

### Priprema

Baronijama odrežite vrhove i peteljke te ih operite pod tekućom vodom. Krompir operite, oljuštite i narežite na kolutove oko prst debljine. Šargarepu operite, oljuštite i isecite na kolutove. Beli luk oljuštite i izgnjecite ili sitno iseckajte. Očišćenu boraniju stavite blanširati u vrelu vodu nekoliko minuta. Vodu ocedite, a boraniju isperite mlazom tekuće hladne vode.

Boraniju stavite kuvati u čistu hladnu i posoljenu vodu kojoj ste dodali malo soda bikarbone (da bi se boranija lakše skuvala). U drugu šerpu stavite kolutove krompira i prelijte sa hladnom slanom vodom, te stavite kuvati dok krompir ne omekša (ne sme se raskuvati) oko 20 minuta, zavisno od vrste krompira. U manju šerpicu stavite kolutove šargarepe i prelijte sa slanom vodom i kuvajte dok ne omekša cca 10 minuta (ne sme da se raskuva).

Kuvano povrće (boraniju, krompir i šargarepu) svako posebno procedimo i stavimo sa strane do prženja. U

tiganj stavite maslinovo ulje, kada se zagreje dodajte prezle, kratko propržite uz mešanje da dobije lepu smeću boju te dodajte kuvano povrće, izgnjecen beli luk, mleveni biber i ako je potrebno malo soli. Kratko ali oprezno promešajte pazeci da se sastojci ne izgnjece, a da se sjedine. Servirajte kao glavno jelo ili uz pecenje.

## Savet

Ovo je još jedno od starih jela koje se brzo sprema, a može se servirati samostalno kao glavno jelo ili kao prilog uz neko pečenje. Obadve kombinacije su izuzetno ukusne. Abšmalcana boranija je najlepša kada se radi sa svežom boranijom i to od one vrste koje nemaju konce. Vojvođani kažu da je najbolja boranija bez konca u obliku cigarete ili olovke. Ja sam poslušala savete prodavaca na pijaci. Istina ta boranija je blage svetlo zelene možda čak i blago žute boje, ali je veoma ukusna. Na internetu sam pronašla da se ta vrsta boranije ima ime "Olovka Berggold" .