

Zapečena boranija (11)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** boranije (žute)
- **400 g** svinjskog mesa (od buta)
- **2 veće** šargarepe
- **2-3** jajeta
- **250 ml** jogurta
- so
- ulje
- zacini

Priprema

Boraniju i šargarepu oprati, ocistiti i iseci. Meso iseci na manje komade i propržiti ga na malo zagrejanog ulja. Kad promeni boju, posoliti, dodati šargarepu i usuti 3-4 šolje vode. Kuvati na umerenoj temperaturi oko 15 minuta pa dodati boraniju. Kuvati još oko 15 minuta (da meso i boranija omekšaju i da voda skoro skroz uvri). Pred kraj kuvanja dodati zacini.

Prebaciti u vatrostalnu posudu. Jaja ulupati, dodati kacicicu zacina i jogurt. Izmešati i preliti preko boranije.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanom na 180 C. Poslužiti toplo, uz salatu. Prijatno!

Savet