

## *Boranija i paradajz na salatu*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** golovka boranije
- **200** gsvežeg paradajza
- **malosoli**
- **2** cenabelog luka
- **malo** bibera mlevenog
- **malosoda** bikarbone
- **malo** maslinovog ulja
- **1** cepvinskog sirceta

### **Priprema**

Baroniji odrežite vrhove i peteljke te ih operite pod tekucom vodom. Očišćenu boraniju isecite na tri dela, stavite blanširati u vrelu vodu nekoliko minuta. Vodu ocedite, a boraniju isperite mlazom tekuće hladne vode. Boraniju stavite kuvati u cistu hladnu i posoljenu vodu kojoj ste dodali malo soda bikarbone (da bi se boranija lakše skuvala). Kuvati dok se ne skuva (moja boranija je bila skuvana za 15 minuta).

Kuvanu boraniju procedite i isperite hladnom vodom te stavte u posudu za salatu. Beli luk oljuštite i izgnjecite te dodajte boraniji. Dodajte so i mleveni biber. Paradajz operite i isecite na manju parcad i dodajte boraniji. Promešajte te prelijte sa malo maslinovog ulja i vinskog sirceta. Dobro promešajte i servirajte.

### **Savet**

Moja majka je nekada davno pripremala salatu od boranije. Ne seam se kada sam je zadnji put pravila i ovo je

bio pravi trenutak da se osveže seanja i dobije prelepa salata kao prilog. Kako sam naišla na olovka boraniju (bez konaca) odlučila sam da mi salata od boranije bude jedan od priloga uz peene brancine. Za promenu kuvanoj boraniji sam dodala sam i svežeg paradajza i ispao je jako lep prilog uz peene brancine.