

## Zapečena boranija (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** boranije
- **150 g** šargarepe
- **150 g** crnog luka
- **3 veka češnj**abelog luka
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje

#### Zaprška:

- **40 ml** ulja
- **1 kašika** brašna
- **2 kašice** aleve paprike

#### Preliv:

- **3** jajeta
- **1/2 l** mleka
- **1 čaša (od 180g)** kiselog mleka
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

### Priprema

Boraniju iseci na cetiri dela (možete koristiti i kupovnu, zamrznutu, boraniju koja je vec isecena), šargarepu ocistiti i iseci na krugove, a crni i beli luk sitno iseckati.

U odgovarajucu posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti crni luk, šargarepu, boraniju i beli luk (dodati sve zajedno, ne treba posebno dinstati luk). Promešati i posuti zacinima (suvi biljni zacin i biber). Povrce dinstati na srednjoj temperaturi dok ne omekša (ako je potrebno doliti vrlo malo vrele vode u toku dinstanja). Kada je povrce omekšalo napraviti zapršku i ukljuciti rernu da se zagreje na 190 stepeni.

Zaprška: Staviti ulje da se zagreje u manju posudu. Na zagrejano ulje dodati brašno, promešati da nema grudvica i pržiti 1 minut. Zatim dodati alevu papriku, promešati da se paprika sjedini sa brašnom i skloniti sa vatre.

Izdinstano povrce prebaciti u odgovarajuci, podmazani, pleh. Preko sipati zapršku i promešati. Sve preliti prelivom i blago promešati (za preliv, jaja umutiti žicom za mucenje, dodati mleko, kiselo mleko i dobro sve sjediniti. Na kraju posuti zacinima). Staviti jelo u zagrejanu rernu da se zapece. Boraniju poslužiti sa salatnom po želji. Ja sam koristila tarator salatu, koja je izvrsna za ovu vrucinu, a i jako se lepo slaže sa boranijom

## **Savet**