

Zapečena boranija sa Meggle pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**žute boranije
- **500 g**mlevenog mesa
- **2. glavice**crnog luka
- **1 veci koren** šargarepe
- **po ukusu** so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **2**jajeta
- **po ukusu**miroija
- **po ukusu**peršunov list
- **po potrebi** ulje

Priprema

Boraniju nalijemo vodom da ogrezne, posolimo, dodamo malo seckanog crnog luka ,sitno seckani peršunov list i mirodjiju. Dodamo malo ulja i dinstamo od proviranja 5 minuta. Mleveno meso u posebnoj šerpi prodinstamo sa usitnjenim crnim lukom fitno rendanom šargarepom i zacinima (so mleveni biber i suvizacin) uz dodatak malo ulja. Pleh podmažemo (predhodnu oceenu) polovinu boranije poredjamo na dno tepsije, a preko rasporedimo mleveno meso.

Meso pokrijemo ostatkom boranije, u odvojenu posudu izmešamo pavlaku za kuvanje sa jajetom i malo suvim zacinom.

Ravnomerno prelijemo preko boranije.

Pecemo na 180C oko 30 minuta da uvati koricu.

Savet

Služimo toplo