

## ***Boranija sa pavlakom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg boranije
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- mešavina zacina
- 4 jajeta
- so
- 1 kisela pavlaka
- ulje

### **Priprema**

Crni luk i šargarepu sitno iseckati. Zatim staviti u posudu malo ulja i crni luk i dinstati na tihoj vatri. Onda dodati šargarepu, posoliti i posuti mešavinom zacina. Ostaviti da se dinsta još tri minuta.

U drugu posudu dodati boraniju i naliti vodom, pa kuvati na tihoj vatri, dok ne ispari voda. Na kraju boraniju ocediti i staviti u vatrostalnu ciniju.

Preliti umucenim jajima sa pavlakom i peci u zagrejanoj rerni na 150 stepeni 30 minuta.