

Boranija sa kobasicom i krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**boranija
- **300 g**krompira
- **300 g**kobasica

Za zaprašku :

- **0.5 dl**ulja
- **1 kašika supenabrašna**
- **1 kašicica kafenaslatke aleve paprike**

Zacini

- **malobiljnog zacina Kotanyi zacin**
- **maloitalijanskog zacina Kotanyi**
- **malobosiljaka**
- **malomente**
- **malomajcine dušice**
- **malomeksikano Hit zacina**
- **malocrvene aleva paprike**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Na slici su dati svi potrebni sastojci.

Kobasicu ocistiti od navlake i iseci na kockice. Krompir oljuštiti i iseci na kockice.

Naliti boraniju sa 1.5 l vode i staviti da se kuva. Kad provri dodati iseckanu kobasicu i krompir, i zacine. Takoe dodati kašicicu aleve paprike. Smanjiti vatru i kuvti na tihoj vatri 45 minuta.

apraviti zaprašku i prelitи boraniju. Pojacati vatru i kuvati još 5 minuta.

Savet