

## **Boranija sa mesom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g**žute boranije
- **1**veca šargarepa
- **300 g**svinjskog mesa (od buta)
- **150 ml**paradajz soka
- **malosoli**
- **malozacina**
- **maloulja**

### **Priprema**

Meso iseci na komadice, propržiti ga na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, posoliti i usuti vodu (3-4 šolje). Kuvati na umerenoj temperaturi 10 minuta pa dodati šargarepu, secenu na kolutove i boraniju.

Kuvati 20 minuta pa dodati paradajz sok i zacin. Ako tecnost uvri, usuti još solju vode. Kuvati još malo, da meso i boranija omešaju. Prijatno!

### **Savet**