

orba od boranije (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** boranije
- **1** pilece belo meso (može i sa kostima)
- **2** šargarepe
- **2** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **maloulja**
- **po ukusu** so, biber i začine

Za dekoraciju:

- **malopavlake**

Priprema

Crni luk isecite na sitno propržite na ulju. Dodajte boraniju, krompir isecen na kocke i rendanu šargarepu. Sve dobro propržite i dolijte vode. Kada provri stavite belo meso, smanjite vatru i kuvajte oko sat vremena. Kuvano meso izvadite iz šerpe (ako je meso sa kostima, ocistite kosti) i naseckajte na kockice. Vratite meso nazad u corbu. Posolite, pobiberite i dodajte suve začine. Kuvajte još desetak minuta. Poslužite sa pavlakom dok je corba još topla.

Savet