

Zapečena boranija

Jos jedan nacin za pripremu ukusne boranije bez puno muke :)



1 Crni luk iseckati a sargarepu ocistiti i iseci na kolutove. Proprziti na malo ulja u serpi. Dodati boraniju i zacine po zelji.

2

3

4

5

6 Podmazati dublju vatrostalnu posudu maslacem i uliti sadrzaj iz serpe. Preliti casom vode i poklopiti. Staviti u rernu da se pece pola sata na najjacoj temperaturi a onda smanjiti na 180 jos sat vremena.

7

8

9

Sastojci:

boranije 500 g
crnog luka 1 glavica
sargarepe 2
ulja malo
maslaca kockica
neutralne pavlake 200 ml
bibera, soli po ukusu

11 Pri kraju kuvanja otklopiti i staviti pavlaku. Dobro promesati i zapeci jos 20 minuta.

Napomena:

Ovog puta sam pravila light varijantu bez mesa, a jelo je takodje jako lepo sa teletinom (koja se proprzi zajedno sa lukom i ostalo je sve isto)