

Musaka od boranije

Jos jedan nacin pripremanja boranije...

- 1** OÄistiti boraniju, oprati je i dinstati na polovini masnoÄte i polovini luka dok ne bude potpuno mekana.
- 2**
- 3**
- 4** Na preostaloj masnoÄti isprÄiti luk, dodati meso, posoliti, pobiberiti i staviti perÄun u masu.
- 5**
- 6**
- 7** U zamaÄtenu Ä‘uveÄ tepsiju slagati red boranije, red uprÄenog mesa, tako da na vrh dodje boranija.

Sastojci:

- boranije 1 kg
- mlevenog mesa 400 g
- crnog luka 2 glavice
- jaja 2
- ulja 4 kasike
- kiselog mleka 1/4 l
- persuna malo
- bibera, soli malo
- ulja za podmazivanje 2 kasike

8

9

10

u kiselim mleku umutiti jaja, dodati malo slatkog mleka i sve dobro izmeĀjati. Preliti musaku i zapeĀti u peĀnici oko 189; sata.

Napomena:

Prijatno