

ZapeÄŕena boranija s piletinom

- 1** Batacima skinuti koÄŕicu i odvojiti kosti. Na zgrejanom ulju proprÄŕiti batak.
- 2**
- 3**
- 4** Kad porumene dodati sitno iseckan luk i boraniju, pa dinstati nekoliko minuta. Dodati paradajz iseÄŕen na kockice.
- 5**
- 6**
- 7** ZaÄŕiniti po ukusu i nastaviti sa dinstanjem. Kad je boranija skoro gotova izruÄŕiti je u nauljenu vatrostralnu posudu.

Sastojci:

- pileca bataka 4
- crnog luka 100 g
- boranije 500 g
- mleka 200 ml
- paradajz 1
- ulja 1 kasika
- jaja 2
- persuna malo
- biber, so

8

9

10 peliti jajima razmušćenim u mleku, pa zapeći u zagrejanj pećnici na 200 stepeni oko 20 minuta.

Napomena: