

## Ukusna boranija

*Zovem je ukusna jer ja nikad nisam volela boraniju, uvek mi je imala bezveze ukus dok nisam probala boraniju koju sprema moja svekrva. Verovatno je svi prav*

**1** Izdinstati na maslacu sitno seckan crni luk i sargarepu isecenu na kolutice.

**2**

**3**

**4** Dodati boraniju i zacine i jos malo dinstati.

**5**

**6**

**7** Naliti vodom da prekrije povrce i kuvati na jakoj vatri oko 40 min.

**8**

**9**

**10** kada bude vec gotovo, dodati kasiku brasna razmucenu u mleku i promesati jos dva minuta na vatri.

### Sastojci:

boranije 1 kg

crnog luka 1 glavica

sargarepe 2 srednje

maslaca malo

brasna kasika

mleka solja

11

12

13  
sloniti sa sporeta i sluziti sa pavlakom i salatam.

**Napomena:**

Uzivajte :)