

Musaka od boranije

Jos jedan nacin pripremanja boranije...

- 1** Očistiti boraniju, oprati je i dinstati na polovini masnoće i polovini luka dok ne bude potpuno mekana.
- 2**
- 3**
- 4** Na preostaloj masnoći isprati luk, dodati meso, posoliti, pobiberiti i staviti perjun u masu.
- 5**
- 6**
- 7** U zamađenu šuvećepsiju slagati red boranije, red upravnog mesa, tako da na vrh dodje boranija.
- 8**
- 9**

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

10 kiselom mleku umutiti jaja, dodati malo slatkog mleka i sve dobro izmeđati. Preliti musaku i zapečiti u pećnici oko 189; sata.

Napomena:

Prijatno