

Ukusna boranija

Zovem je ukusna jer ja nikad nisam volela boraniju, uvek mi je imala bezveze ukus dok nisam probala boraniju koju sprema moja svekra. 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 da 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

12

13 Saloniti sa sporeta i sluziti sa pavlakom i salatom.

Napomena:

Uzivajte :)