

Zapečena boranija

Kada nemate puno vremena za razmišljanje sta spremiti ni puno sastojaka, ovo jelo ce vam dobro doci...

1 Očistite i operite boraniju, pa je stavite da se kuva u prethodno posoljenoj vodi.

Sastojci:

boranije 1 kg

kisele pavlake 250 g

jajeta 4

margarina 125 g

prezli 100 g

soli malo

2

3

4 Kuvanu boraniju procedite i preručite u vatrostalni sud.

5

6

7 Umutite jaja, pa im dodajte pavlaku i dobijenom međavinom prelijte boraniju.

8

9

10 spite prezlama i tankim listićima margarina. Pecite na umerenoj temperaturi 15-tak minuta.

Sluziti toplo uz salatu.