

## Повезано (запржено) поврће

### Боранија на српски начин

Потребне намирнице (за 10 особа): 2 dl уља, 200 g црног лука, 10 g бијелог лука, 10 g алеве паприке, 1,5 kg бораније (нето), 1 – 2 литра фонда (вода), 10 g соли (по потреби), 300 g паприке бабуре, 100 g брашна, 50 g парадајз пире, 250 g свјежег парадајза, 5 g бибера (мљевеног), 2 љуте папричице, 2 dl кисјеле павлаке, 1 веза першуна и 5 dl кисјелог млијека за сервирање.

Начин припремања. Очишћена и опрана боранија се по потреби исијече. Очишћен и опран црни лук ситно исјећи. Опрана и очишћена паприка бабура се исијече на резанца. Парадајз се очисти, опере, бланшира, ољушти и непосредно пред припремање исијече на кришке.

У одговарајућу посуду рестовати црни лук. У пола рестован црни лук додати ситно сјечен бијели лук, па потом алеву паприку. Намирнице промијешати, додати боранију и налити са око 2 литра фонда (супа) или водом. Посолити, ставити на шпорет и на умјереној топлоти динстати. Повремено промијешати покретом посуде. По потреби додати воде. Када је боранија у пола издинстала, дода се паприка бабура и продужи са динстањем док намирнице сасвим не омекшају. У посуду са боранијом додати припремљену запршку (брашно, алева паприка), полако измијешати. У боранију која се и даље лагано динста дода се парадајз пире, свјежи парадајз и љута папричица. Додинставање бораније траје док се не изгуби мирис препрженог брашна (врло кратко). Посуду склонити са грејног тијела, и држати у бен – мари до послуживања.

Може се служити као вариво у тембалу и преко ње се разлије милерам. Кисјело млијеко се служи посебно у одговарајућој посуду. Боранија на српски начин може се служити као додатак уз разна јела.