

Zapečena boranija sa slaninom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **450** g zamrznute boranije
- **3** jajeta
- **200 ml** neutralne pavlake
- **2** kašičice suvog biljnog zacina
- **5** lenti dimljene slanine
- **po potrebi** ulje

Priprema

Na ulju propržite sitno iseckan beli i crni luk. Dodajte boraniju pa i nju malo propržite. Sipajte u odgovarajući sud. Jaja umutite viljuškom, dodajte neutralnu pavlaku i zacin. Promešajte i sipajte preko boranije.

Preko složite slaninu.

Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta ili dok ne porumeni.

Služite dok je toplo uz pohovano pilece belo meso.

Savet