

Kremasta boranija sa kozicama i mladim krompirom

Kremasta boranija sa kozicama i mladim krompirom

150 g boranije
1,2 kg mladog krompira
1 glavica crnog luka
250 ml neutralne pavlake
3 kašike kari paste
600 ml mleka
1 kašičica kurkume
1 kašičica ćurekota
300 g očišćenih kozica
1 veza peršuna
2 kašike pavlake
so
biber
ulje

Mediteranska salata sa boranijom i kozijim sirom

300 g boranije
3 kašike meda
100 g tvrdog kozijeg sira
1 pomorandža
4 kašike milerama
1 šaka badema
ulje
so
biber

Način pripreme

Staviti očišćenu boraniju da se kuva. Skuvan očišćen mladi krompir izgnječiti i dodati kurkumu, ćurekot, pavlaku, so i promešati. Propržiti luk na ulju, dodati kari pastu i još malo upržiti. Kad se uprži dodati neutralnu pavlaku i mleko i kuvati. Kad se ukuva skloniti sa vatre i dodati kozice. Skuvanu boraniju procediti, iseckati i dodati u sos. Nauljiti pleh i u njega presuti sos sa kozicama i boranijom. U zgnječen krompir dodati malo ulja i seckan peršun i promešati. Zatim u pleh sa sosem ubaciti veće grudve krompira i zapeći u zagrejanoj rerni na 200°C, 15-20 minuta. Servirati sa mediteranskom salatom sa boranijom i kozijim sirom.

Dinstati očišćenu boraniju nekoliko minuta i dodati jedan deo meda. Još malo prodinstati pa izvaditi boraniju. U šerpu, gde se dinstala boranija, sipati sok od jedne pomorandže, dodati nekoliko listova kore od pomorandže i ostatak

meda. Još malo ukuvati i skloniti sa vatre. Dodati mileram u šerpu i mešati dok se ne sjedini. Boraniju servirati na tanjir i posuti piliranim kozijim sirom. Na vrh staviti malo sitne iseckane kore od pomorandže. Preliti dresingom i posuti iseckanim bademima.

