Zlatarski ručak bez mesa

Za 4 osobe

Zlatarska boranija sa tikvom

450 g boranije
1 veća šargarepa
1 glavica crnog luka
1 glavica crvenog luka
1 dl vode
1 kašika suvog začina
2 dl mleka
1 kašičica suve majčine dušice
100 g suvih šljiva
3 kašike ulja
300 g očišćene tikve
50 g kisele pavlake
30 g kisele pavlake

Slatka tikva

400 g očišćene tikve
30 g margarina
2 jabuke srednje veličine
50 g oraha
50 g suvih brusnica
50 g suvih šljiva bez koštice
3 kašike meda

Način pripreme

1. **Zlatarska boranija:** U šerpu odgovarajuće veličine ubaciti sitno seckani crni i crveni luk, propržiti ga na ulju, dodati očišćenu i sitno seckanu šargarepu, pa nastaviti prženje dok šargarepa malo ne omekša.

2. Naliti sa vodom, dodati boraniju, pa onda naliti sa mlekom. Kuvati na laganoj vatri dok boranija ne omekša, oko 20 minuta. Začiniti sa kašikom suvog začina i majčinom dušicom.

3. Nakon toga dodati suve šljive i tikvu sečenu na manje komade, kuvati još nekoliko minuta.

1. **Slatka tikva:** U odgovarajućoj posudi otopiti margarin, dodati narendanu očišćenu tikvu i na listiće sečenu oćišćenu jabuku, zasladiti medom.

2. Zatim dodati suve brusnice, krupno mlevene orahe i suve šljive bez koštica. Dinstati na umerenoj vatri dok namirnice ne omekšaju.

3. Servirati toplo ili hladno, po izboru.