

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

- 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.
 - 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.
 - Nakon toga dodati suve šljive i tikvu sečenu na manje komade, kuvati još nekoliko minuta.
- Slatka tikva:** U odgovarajućoj posudi otopiti margarin, dodati narendanu očišćenu tikvu i na listiće sečenu očišćenu jabuku, zasladiti medom.
 - Zatim dodati suve brusnice, krupno mlevene orahe i suve šljive bez koštice. Dinstati na umerenoj vatri dok namirnice ne omekšaju.
 - Servirati toplo ili hladno, po izboru.