



JERNEJ KITCHEN

ODLIČNA BORANJA

Odlična boranja, ki je lahko pripravljena z različnimi vrstami mesa. Preprost recept, z vsemi namigi in triki, ki jih potrebujete za slastno boranjo.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

BORANJA

- 2 žlici olivnega olja
- 1 čebula, drobno sesekljana
- 1 steblo stebelne zelene, drobno sesekljano
- 1 rumena paprika, drobno sesekljana
- 1 vejica timijana in 1 lovorov list
- 750 g svinjskega stegna
- 4 stroki česna
- 1 čajna žlička sladke rdeče paprike v prahu
- 4 paradižniki
- 150 g paradižnikove passate (mezge)
- sol, poper
- 750 g stročjega fižola, očiščenega
- 350 ml vode / jušne osnove

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- večji lonec s pokrovom
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- kuhalnica

[Aparat za vakumiranje SV2000](#)

PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Na šibek ogenj postavimo večji lonec. Dodamo žlico olivnega olja. Ko je olje vroče, dodamo sesekljano čebulo, sesekljano zeleno in sesekljano papriko. Dodamo še timijan, pražimo 6 - 8 minut pri šibkem ognju, redno premešamo.

PRIPRAVIMO SVINJINO

Svinjsko stegno očistimo. Odstranimo žile in membrane. Meso narežemo na kocke velikosti približno 1 cm x 1 cm.

PRIPRAVA BORANJE

Povečamo ogenj in k praženi zelenjavi dodamo še eno žlico olivnega olja ter narezano svinjsko meso. Pražimo 5 minut, da se meso rahlo popeče. Dodamo olupljen in drobno sesekljan česen in rdečo papriko v prahu. Premešamo in kuhamo še toliko časa, da česen lepo zadiši. Dodamo paradižnik narezan na manjše kocke in paradižnikovo passato - mezgo. Ogenj zmanjšamo, solimo, popramo. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 10 - 15 minut pri šibkem ognju.

BORANJO SKUHAMO IN POSTREŽEMO

Dodamo fižol in zalijemo z jušno osnovo ali vodo. Pokrijemo in kuhamo 35 - 40 minut, oziroma dokler fižol ni kuhan al dente in se omaka lepo zgosti. Boranjo postrežemo z radodarno žlico kisle smetane ter sesekljanimi svežimi zelišči (odlično se k boranji poda sesekljan svež peteršilj ali drobnjak). Hranimo v hladilniku do 3 dni, ali zamrznemo do 3 mesece.