

## Recept za boranjo

### Sestavine:

- 500 g stročjega fižola
- 300 g svinjine
- 1 rumena paprika
- 3 paradižniki
- 1 čebula
- sol
- olje



### Priprava:

Z veseljem bi vam zaupali način priprave te okusne zelenjavne enolončnice. No, recept smo vam že. A zakaj si ne bi raje prihranili dragocenega časa in si privoščili že pripravljene boranje, ki jo le pogrejete in servirate na krožniku?

»Gotove jedi, pa kaj še!« Priznajte, da ste najprej pomislili na to. Nič hudega. Zagotovo še niste poskusili gotovih jedi Natureta. Zakaj jih ne bi? Imate slabo vest, ker si boste privoščili jed iz pločevinke? Ali vas morda skrbi, da jed iz pločevinke ni zdrava in enako dobra kot tista, ki bi jo sicer skuhali, če bi vam čas to dopuščal?

Skrb je popolnoma odveč. Gotove jedi **Natureta** so namreč večinoma ročno pripravljene, tako kot bi bile skuhane v domači kuhinji. Vsebujejo izredno malo oziroma nič predpripravljenih sestavin, vse surovine pa so skrbno izbrane in izredno kakovostne, kar jedem zagotavlja naraven okus. Zaradi najsodobnejših tehnoloških postopkov priprave jedi v njih ni konzervansov, pa tudi ne umetnih barvil, arom in gensko spremenjenih sestavin.

Pustite slabo vest ob strani in si privoščite boranjo **Natureta**. Pripravljena je tako kot v domačem loncu, le da je pokrovka čvrsto pritrjena na »lonec«. Z izbiro boranje **Natureta** se boste izognili kuhanju, prihranjen čas pa porabili za aktivnosti, za katere vam ga običajno primanjkuje. Pa še to: če ste sicer navdušeni nad kuhanjem in ljubite dober kuharski izziv ... **Natureta** gotove jedi vam in vaši kuharski domišljiji še vedno puščajo dovolj manevrskega prostora za kreativno dopolnjevanje jedi.

Pa dober tek!

### Namig:

Boranjo lahko obogatite tudi z žličko kisle smetane. Okusno!

