

Begova čorba



4 osobe



40 min

Potrebno je

- 50 g brašna
- 15 g bamije
- 250 g pilećeg mesa
- 50 g korijena celera
- sok od limuna
- 50 g putera
- 100 g šargarepe
- 50 g korijena i listova peršuna
- 50 g kreme
- so, biber, Vegeta
- 1 žumanca

Porjeklo

Begova čorba je tradicionalna bosanska supa poznata po kremastoj teksturi, pripremljena od piletine i bamije kao glavnih sastojaka.



Kako pripremiti

1. Operite pileće meso i skuvajte ga sa korjenastim povrćem i začinima. Kada je kuvano, procedite čorbu i uklonite meso sa kostiju. Meso narežite na sitne komade (ne na kockice). Isjeckajte šargarepu, celer i peršun.
2. U šerpi otopite puter i napravite laganu smesu sa brašnom. Dodajte bujon od piletine i povrća. Kuvajte oko 15 minuta dok tečnost ne izgubi ukus brašna i ne postane bistra i gusta. Zatim procijediti i dodati meso i povrće. Sve zajedno prokuvati, pa skloniti sa vatre i ostaviti da se malo ohladi.
3. Dodajte skuvanu bamiju koja je kuvana sa limunovim sokom. Zatim pomiješajte sa žumancem i kremom. Na kraju dodajte još malo limunovog soka i mljevenog bibera.