

Begova corba (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice crnog luka**
- **4-5 cenabeglog luka**
- **2 krompira**
- **200 g šampinjona**
- **2 večešargarepe**
- **150 g graška**
- **2-3 lovorova lista**
- **1/2 vezeperšuna**
- **1-2 kašikemaslaca**
- **1-2 kašike, ravnebrašna**
- **1/4 limuna**
- **500 gotkostenih pilečih bataka**
- **po ukususoli,**
- **bibera**
- **suvog biljnog zacina**

Priprema

Oprati dobro pilece batake, skinuti im kožicu i staviti u poseban lonac da se kuva. Kuvati dok meso ne pocne da se odvaja od kostiju, zatim ga izvaditi i iscepktati na komadice. Vodu u kojoj se kuvalo sacuvati. Na maslacu prziti sitno seckan crni luk, da požuti, dodati nasecen na listice beli luk, pa kad pusti miris, staviti rendanu šargarepu, grašak i šampinjone. Kad povrce omekša dodati i brašno, pa pržiti sve zajedno dok ne dobije dukat žutu boju. Dodati meso iscepktano na komadice. Zaciniti po ukusu. Naliti vodom u kojoj se kuvalo meso, dodati sok od 1/4 limuna, a može i da se isecka sitno i ubaci u corbu da se kuva zajedno. Pred kraj dodati seckan peršunov list. Kuvati na tihoj vatri 20-30 minuta. orba ne treba da bude ni preretka ni pregusta.

Savet