

Begova corba



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** pileceg filea
- **200 g** šargarepe
- **100 g** korijena peršuna
- **100 g** korijena celera
- **150 g** bamije
- **2 velike kašike** vegete
- **1/2 kašice** bibera
- **20 g** pirinca
- **2** žumanca
- **nekoliko** kapilimuna
- **100 ml** paradajz pirea
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Bamiju, šargarepu, peršunov i celerov korijen isjeckati na veće komade, te zajedno s piletinom prokuhati u 1,5 l vode dok pileće meso ne omekne. Izvaditi piletinu iz temeljca sa bamijom i povrćem, izmiksamo u finu corbu. U temeljac od bamije i povrća vratimo piletinu i dodamo paradajz pire. Pavlaku za kuhanje i 2 žumanca umutiti te preliti corbu. Zacinuti kad prokuha, smanjiti vatru i nastaviti s kuhanjem, dodati limunov sok. Predhodno skuhanu pirinac staviti u begovu corbu. Pustiti još malo da se kuha i skinuti s vatre.

Savet

Servirati toplo uz pavlaku.