

Begova corba (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **4-5** cenabelog luka
- **2** krompira
- **200** g šampinjona
- **2** veće šargarepe
- **150** g graška
- **2-3** lovorova lista
- **1/2** veze peršuna
- **1-2** kašike maslaca
- **1-2** kašike, ravne brašna
- **1/4** limuna
- **500** g gotkostenih pilećih bataka
- **po ukusu** soli,
- bibera
- suvog biljnog začina

Priprema

Oprati dobro pilece batak, 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 iscepki na komadice. Vodu u kojoj se kuvalo sacuvati. Na maslacu pržiti 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 iscepkan 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