

Begova corba (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pilece belo meso
- **200 g** goveeg mesa
- **1** šargarepa
- **malocelera**
- **maloperšuna**
- **1** lovorov list
- **100 g** bamije
- **malosoli**, biber i suvih zacina
- **malopavlake**
- **malolimuna**

Priprema

U kipućoj vodi staviti govee i pilece meso seceno na kocke da se kuva. Dodati šargarepu secenu na kolutove, lovorov list, celer na kocke. Kuvati na umerenoj vatri dok meso ne omekša. Zatim dodajte bamiju (bamije pre kuvanja treba da odstoji u vodi nekoliko sati). Kuvati corbu još pola sata. Dodajte so, biber i zacine. Pred kraj dodajte pavlaku ili kajmak, sitnoseckanog peršuna i par kapi limuna. Poslužite toplo.

Savet