

Begova corba (5)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca batak sa karabatkom
- 2 **glavice** crnog luka
- 3 **cenabelog** luka
- 2 **korena srednjacelera**
- 1 **veza** lišca od celera
- 4-5 **korenašargarepe**
- 2-3 **korenaperšuna**
- 2-3 **srednje velicine** krompira
- 200 g bamija
- 2 listalovora
- 4-5 **zrnacnog** bibera
- **po ukususo**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- 3 žumanceta
- 4 **kašike** kisele pavlake
- 2 **dl** pavlake za kuvanje

Priprema

Na malo ulja blago propržimo batak sa obe strane da dobiju blagu koricu, zatim nalijemo vodom i dodamo svo očišćeno povrće sem bamije, zacinimo po ukusu.

Nakon sat vremena kada je sve dobro skuvano i odmeklo povadimo sve iz tecnosti krompir šargarepu i meso odvojimo sa strane.

Krompir i šargarepu naseckamo na kockice, a meso odstranimo od kosti i kožica i zatim i to izseckamo na sitno.

Od ostalog povrca (luk peršun, celer beli luk..) izblendamo da dobijemo pire i vracamo u corbu da bi dobila na gustini.

Dodamo i sitno seckanu bamiju ostavimo da provri i da se kuva nekih 5 minuta sklonimo sa vatre. Pomešamo žumance sa kiselom pavlakom da se, sjedini zatim umešamo i kavlaku za kuvanje dobijenom mešavinom prelijemo corbu.

Pomešamo da se lepo izjednaci sa tecnošcu ako je potrebno dodamo još soli i spremna za posluženje, pri posluženje od gore pospemo sa malo seckanog peršunovog lišca.

Savet

Lagana i vrlo ukusna orbica, služiti toplo.