

## ***Begova corba***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g teleceg mesa
- 150 g pileceg mesa
- 100 g bamije
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 kašike brašna
- 1 dl ulja
- 1 jaje
- 1 šargarepa
- 1 paškanat
- 100 ml kisele pavlake
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Meso iseci na sitne kockice, a šargarepu, paškanat i jednu glavicu crnog luka na tanke kolutove.

U lonac sipati vodu, zagrejati, pa kada bude mlaka staviti u nju meso, šargarepu, paškanat, bamije i crni luk. Kada je kuvano zapržiti.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckanu glavicu crnog luka i 2 cena belog luka, dodati brašno, pa i njega

malo propržiti. Gotovu zapršku posuti sa dve kašike sitno iseckanog peršuoovog lista, samo jednom promešati, skinuti sa vatre i zapršiti corbu. Ostaviti da se kuva još 5-6 minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Jedno žumance dobro ulupati, pomešati sa kiselom pavlakom i zaciniti corbu.