

Begova čorba

Za 6 osoba

200 g telećeg mesa
200 g pilećeg filea
2 kašičice soli
1 kašičica bibera
450 g mešanog povrća za čorbu
2 l vode

Zaprška

2 kašike ulja
 $\frac{1}{2}$ glavice crnog luka
1 čen belog luka
2 kašike brašna

Legir

1 žumance
2 kašike kisele pavlake
1 kašika seckanog peršuna
1 kašika seckane mirođije

Način pripreme

1. U odgovarajućoj šerpi zagrejati vodu do ključanja. Meso sitno naseckati i dodati kipućoj vodi, dodati so i biber.
2. Kada meso postane meko i rastresito dodati miks povrća i nastaviti sa kuvanjem na laganoj vatri.
3. Za to vreme u manjoj šerpici ili tiganju zagrejati ulje i propržiti crni i beli luk. Kada luk omekša, dodati brašno i uz mešanje dodavati supu kako bi se postigla kremasta zaprška. Zapršku presuti u čorbu i nastaviti sa kuvanjem.
4. U posudu za mešanje sipati pavlaku i žumance i dobro povezati. Pred kraj kuvanja dodati i legir od pavlake i jaja i sveže naseckan peršun i mirođiju.