

# Begova čorba

Jedna lagana gusta juha sa povrćem rižom i piletinom.  
Tradicionalno jelo bosanske kuhinje.

Za 4 osobe:



750 g piletine  
200 g mrkve  
100 g korjena peršina  
100 g korjena celera  
50 g bamije (okre)

Također trebamo:



2 EL vegete  
½ TL papra  
20 g riže  
2 DL vrhnja  
2 žumanca  
Par kapi limunovog soka

Povrće zajedno sa piletinom prokuhamo u 1,5L vode dok piletina ne omekani. Izvadimo piletinu i povrće te narežemo sve na kockice. Povrće možete još bolje i ispirirati sa mixerom tako da dobijete gustu juhu.



U posudu vratimo piletinu i dodamo **kuhanu** rižu te zalijemo sa vrhnjem u koje smo umutili dva žutanjak od jajeta. Posolimo i pobiberimo

Pustimo da zakipi. I dodamo limunov sok.



Serviramo toplo, paše i hladno.

**Dobar tek!!!**

**Moje opažanje:** treba se držati količine bamije (ima okus kao sirovi grašak), jer je ona onako mlječno ljepliva rekli bi sluzava, pa ne pretjerivajte . Također možete smanjiti količinu žumanjaka ili raditi skroz bez njih. Također probajte i bez riže ili rižu jednostavno skuhaite i poslužite kao prilog.