

Begova čorba

v2 22.07.2015

Tradicionalno jelo [Bosanske kuhinje](#)



- 750 g [piletine](#)
- 200 g mrkva
- 100 g korjena [peršuna](#)
- 100 g korjena [celera](#)
- 150 g [bamija \(okra\)](#)



- 2 VŽ vegete
- ½ MŽ [papara](#)
- 100 g [riže](#)
- 2 DL [vrhnja](#)
- 2 žumanca
- Par kapi limunovog soka

Begova čorba je gusta juha od gomoljastog povrća u kojoj se kuha pileće meso, a kojoj **bamija, okra** daje specifični okus.



Begovu čorbu spremimo tako da **okru**, mrkvu, peršinov i celerov korjen nasječemo na veće komade, te zajedno sa **piletinom** prokuhamo u 1,5L vode dok piletina ne omekani. Izvadimo piletinu i temeljac sa **okrom** i **povrćem** izmiksamo u finu **gustu juhu, čorbu**.

U temeljac od **bamije** i povrća vratimo piletinu, te podlijemo sa **vrhnjem** u koje smo umutili dva žutanjaka od jajeta.

[Op. a] Ja ne volim jaja u **begovoj čorbi** pa žumance nisam ni stavljao. Poširana jaja sam ih pre često morao jestu u ajnprenu juhi. **[/Op. a]**

Posolimo vegetom i popaprimo.

Begovu čorbu pustimo da zakipi te na kraju dodamo limunov sok.

Rižu skuhamo te je na kraju isperite da ne ostane škroba na njoj. Ispranu i ocijeđenu **rižu** dodamo u **begovu čorbu** tik pred serviranje. Ako mislite uživati u **begovoj čorbi** i drugi dan, ne stavljajte rižu u nju, jer riža stajanjem u čorbi pre više nabubri.

[Op. a] Moje opažanje u svezi **begove čorbe**: treba se držati količine **bamije** iz recepta, ima specifičan okus (kao sirovi grašak), jer je ona onako mlječno ljepljiva rekli bi sluzava, pa ne pretjerujte.

Također možete smanjiti količinu žumanjaka u **begovoj čorbi** ili raditi skroz bez njih. Također probajte **begovu čorbu** i bez riže ili rižu jednostavno skuhamo i poslužite kao prilog. **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com