

НАЦИОНАЛНЕ ЧОРБЕ

Националне чорбе су карактеристичне за поједине народе, земље па и регије. Оне су дио традиције у исхрани тих народа, и представљају њихова омиљена јела. Припремају се од разноврсних намирница којима дотичне земље располажу. Најчешће носе називе по земљама и народима.

Црногорске националне чорбе: јагњећа чорба, приморска рибља чорба, кртолова чорба, чорба језерска.

Јагњећа чорба. Јагњеће месо са костима: врат, груди, ребра исјећи на приближно уједначене коцке величине 1,5 x 1,5 cm. Испрати млаком водом и оциједити. У одговарајућу посуду ставити хладну воду, додати месо. Посуду ставити на грејно тијело јако загријано да се течност и месо полаго загријавају. Током загријавања, пјену која се појављује на површини течности одстранити. Додати претходно припремљено корјенасто поврће исјечено на коцке, црни лук, лаворов лист, бибер у зрну и со. Наставити са кувањем а затим додати претходно припремљен карфиол и грашак у зрну. Кувати док намирнице не омекшају 80%. Припремити свијетлу запршку и додати у садржај мијешајући. Кувати док намирнице не омекшају 90% и посуду склонити са грејног тијела. Мало прохлађена чорба се зачини са соком од лимуна. У чорбу се може додати младог кајмака. Чорба се може по потреби и легирати.

Приморска рибља чорба. Рибу очистити (више врста). Ставити у посуду, налити хладном водом, посолити, додати зачинско поврће, мало маслинова уља, бибер у зрну, лаворов лист. Све лагано кувати. Када је рибље месо кувано склонити са грејног тијела, оциједити. Шар-