

Српска телећа чорба. За ову чорбу се месо динста са поврћем. Намирнице се употребљавају као за телећу рагу чорбу само што се умјесто грашка и карфиола употребљавају паприке бабуре и свјежи парадајз. Такође у ову чорбу се ставља алева паприка и парадајз пире. Ова чорба се не легира.

Мађарска рибља чорба. Највише се користе рибе: шаран, штука, јесетра, сом. Очишћену рибу кувати са корјенастим поврћем, црним луком, бибером у зрну, лорбером и лимуновим соком. Воду посолити и садржај ставити да се кува. Када је кувано, фонд проциједити а месо одвојити од костију и коже и исјећи на коцке. Корјенасто поврће и црни лук рестовати а затим додати сјецкани першун, парадајз пире и алеву паприку. Наставити са рестовањем а затим налити са фондом, пустити да проври и додати широке домаће резанце и укувати их. Додати месо и чорбу зачинити млевеним бибером, бијелим вином и соком од лимуна.

Италијански министрон. Рестовати црни лук, лаворов лист, бибер у зрну. Кад лук омекша дода се корјенасто поврће на листиће и настави са динстањем а затим се дода кељ исјечен на коцкице. Динстано поврће залити фондом од куваних костију или водом (ставити сувих костију). Посуду ставити на шпорет и лагано кувати. Када је упола кувано додају се шпагети и куван бијели пасуљ. Намирнице кувати док сасвим не омекшају. На крају додати парадајз – пире и пешт (сува сланина, меснати парадајз, бијели лук, лишће першуна, све ситно исјећи). Наставити са кувањем док састојци пешта не пусте своје мирисне материје. Тада се посуда склања са грејног тијела. Приликом сервирања додаје се у чорбу настругани сир пармезан.