

Рагу чорбе

Рагу чорба од телећег меса. Телеће месо од предњих дјелова, без костију исјећи на коцкице величине 1,5 x 1,5 cm. Испрати млаком водом и оциједити. У одговарајућу посуду ставити хладну или млаку воду и додати месо. Посуду ставити на шпорет на јако загријану плочу. Током загријавања по површини се ствара лака пјена која се одстрањује. Када течност проври, смањи се температура грејног тијела. У посуду додати претходно припремљено корјенасто поврће (шаргарепа, целер, коријен), першун (коријен), паштрнак исјечено на коцке 1 x 1 cm, црни лук, лаворов лист, со и бибер у зрну. Наставити са кувањем. Када су намирнице упола куване дода се грашак у зрну и претходно припремљен карфиол и кувати док намирнице не омекшају 80%.

Припремити запршку од уља, путера и брашна и изручити у чорбу, уз стално мијешање. Кувати док намирнице не омекшају 90% и посуду склонити са грејног тијела. Мало прохлађена чорба се зачини соком од лимуна. Ако се чорба одмах сервира треба је легирати жуманцима и слатком павлаком, у супротном чорба се легира по потреби (при издавању).