

**Кртолова чорба.** Ситно сјецкан црни лук прорестовати уз додатак ловорова листа. Затим додати ситно сјецкану меснату суву сланину кратко упржити и додати сјецкан бијели лук и кромпир исијечен на коцке. Све упржити, поштабовати са брашном и налити са фондом. Кувати и након 10 минута додати слатког млијека, зачинити са метвицом, петрусином и соли. Приликом сервирања у чорбу се може додати мало младог кајмака.

**Чорба језерска.** Главе и репове од крапа скувати, проциједити фонд и очистити месо од костију. На уљу рестовати пера младог лука: бијелог и црног. На лук додати очишћен ориз, продинстати, додати алеву паприку и залити са рибљим фондом. Додати очишћено месо. Када је ориз готов чорбу зачинити сјецканом мирођијом и винским сирћем.

**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 минестрон.** Рестовати црни лук, ловоров 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 шпaгетии 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.