

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa Sarajevo

---

LUOGO: [Europa](#) / [Montenegro](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 300 gr  
OKRA fresca - 50 gr  
PANNA ACIDA 50 ml  
SUCCO DI LIMONE 100 gr  
VERDURE MISTE (carote,prezzemolo e  
cipolle) - 80 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
BURRO o margarina - 30 gr  
FARINA 30 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il vitello a cubetti, scaldate il burro o la margarina in una padella e aggiungetevi la carne ed il battuto di cipolla, carota e prezzemolo.



- 2 Fate rosolare il tutto a fuoco medio fino a quando sia la carne che le verdure si siano ammorbidite. A questo punto, aggiungete la farina ed incorporatela al resto degli ingredienti.



**3** Trasferite, quindi, la carne con le verdure in una pentola ed aggiungetevi l'acqua, l'okra, il sale e il pepe e portate ad ebollizione.





- 4 Miscelate, in una ciotola a parte, i tuorli, la panna acida e il succo di limone amalgamando bene gli ingredienti.



- 5 Versate il composto di tuorli e panna acida nella zuppa.

Eseguito questo passaggio non fate bollire la zuppa oltre, il limone darà al tutto uno speciale aroma.

