



Bosnië-Herzegovina

Bosanska popara

Bosnische popara

½ kg (oud) brood (stevig brood met een dikke korst, want het is niet de bedoeling dat het broodpap wordt)

2 dl warm water

2 el. kruidenmix (versch. kruiden naar smaak, zoals tijm, peterselie, rozemarijn, karwij, marjoraan e.d., of anders neem je een blokje kruidenbouillon of vegeta)

1 el. olie

1 dl. reuzel of boter

2 uien

½ kg zure room of kajmak

Verwarm de oven voor op 180°C.

Als je vers brood neemt, snij het dan in schijven en daarna in blokjes van 5x5 cm. Spreid ze uit op een bakplaat en zet ze een paar minuten in een op 180C. voorverwarmde oven om te drogen. Als je oud brood hebt is dit niet nodig.

Roer de kruiden en de olie door het warme water, en giet het over de stukjes brood op de plaat. Laat het weer 2-3 min. bakken in de oven.

Giet dan de hete reuzel over het brood en zet het opnieuw terug in de oven, nu voor 6-7 minuten.

Hak ondertussen de uien fijn. Schep ze over het hete brood. Daarover gaat de zure room of de kajmak.