



# Bosnië en Herzegowina

## **Izlivača**

### *Aardappelgebak*

1 kg. bloemige aardappelen  
2 middelgrote uien  
2 eieren  
een scheutje melk  
een beetje bloem  
zout  
1 tl. vegeta  
flink wat zwarte peper  
1 el. zoet paprikapoeder  
olie  
boter

Verwarm de oven voor op 190° C.

Snipper de uien en bak ze in wat olie glazig. Ondertussen schil je de aardappelen en rasp je ze boven een grote kom.

Als de uien goed zijn meng je ze onder de aardappelen. Roer er de twee eieren door en een beetje bloem, 1 of 2 el., juist genoeg om er een beetje een samenhangend geheel van te maken. Roer er nu een scheut melk door, zodat het een beetje vloeïend wordt: net genoeg om het -net als cakebeslag- in het bakblik te kunnen gieten. Doe er ook een scheutje olie bij. Roer er tenslotte een el. paprikapoeder, 1 tl. vegeta, een snuf zout en flink wat zwarte peper bij.

Vet een bakplaat of lage, grote bakvorm in met boter. Giet er het beslag over uit. Leg er hier en daar wat kleine klontjes boter op en zet het in de hete oven tot de bovenkant goudgeel is. Dat zal ongeveer drie kwartier gaan duren.

Snij het in blokjes en dien het op met yoghurt of een dot zure room, als lunch of als bijgerecht.