



Bosnië en Herzegowina

Japрак

Gevulde groene koolbladeren

500 gr. gehakt (rund of hoh)
30 bladeren van groene kool
100 gr. rijst
2 fijngeraspte wortelen
1 ui, fijngehakt
een paar tenen knoflook uit de knijper
1 bosje peterselie, fijngehakt
1 el. tomatenpuree
1 el. zoet paprikapoeder
zout en peper
100 gr. gerookt spek, in plakjes
vegeta
olie

Was de groene koolbladeren, snij het dikste stuk nerf eruit en dompel ze eventjes onder in kokend water om ze wat zachter te maken. Laat ze uitlekken.

Doe het gehakt in een grote kom samen met de rijst, de gehakte ui, de fijn geraspte wortelen, de gehakte peterselie en de geperste knoflooktenen. Meng het samen met de tomatenpuree, het paprikapoeder en wat peper en zout goed door elkaar. Als het spul te droog wordt mag er een eetlepel water doorheen.

Leg op elk koolblad, bij de steelaanzet, een lepel van het mengsel en rol het blad naar boven op. Vouw de zijkanten met je vingers naar binnen zodat je een stevige japрак krijgt, die tijdens het koken niet zal gaan uitrollen.

Vet de bodem van een pan in met wat olie. Leg er wat groenekoolblad op en een paar plakjes spek. Daarop leg je de japraci: zet ze rechtop, stevig tegen elkaar. Daarop gaat de rest van het spek. Strooi er een theelepeltje vegeta overheen (als je dat niet hebt kun je rustig een bouillonblokje gebruiken) en giet er zoveel water over dat de rolletjes 2 cm. onder staan.

Dek het af met een deksel en laat het op een zacht vuurtje gaar worden. Dat zou ongeveer 40 minuten moeten gaan duren. Doe er wat water bij als dat nodig is.

Dien de japraci op met zure room. Aardappelpuree past er erg goed bij, en evt. een salade.