Bosnië en Herzegowina

Hercegovački japrak

Gevulde groene koolbladeren

500 gr. kalfsgehakt
30 bladeren van groene kool
100 gr. rijst
1 flinke ui, fijngehakt
een paar tenen knoflook uit de knijper
zout en peper
1 el. vegeta
2 el. olie
zout en peper
1 el. gehakte verse munt (of 1 tl. gedroogde)
yoghurt voor het opdienen

Dompel de groene koolbladeren in kokend gezouten water onder, zodat ze slap worden. Laat ze uitlekken.

Vermeng het gehakt met fijngehakte ui, rijst, vegeta, olie en wat peper.

Leg op ieder koolblad, op het deel waar de nerf begint, een lepel van het gehaktmengsel en rol het op. Druk de zijkanten met je vinger naar binnen zodat ze goed vast zitten.

Vet de bodem van een pan in met wat olie. Leg er een paar koolbladeren op, zodat de japraci niet aan de bodem blijven kleven. Zet daar de rolletjes op, rechtop en dicht tegen elkaar aan. Giet er zoveel water bij tot ze net onder staan, doe er een snuf zout bij en strooi er de munt overheen.

Leg het deksel op de pan en laat de gevulde koolbladeren een uurtje zachtjes koken. Af en toe misschien even (los)schudden en indien nodig een beetje water erbij doen.

Dien de japraci op met een lepel yoghurt.