



Bosnië-Herzegovina

Pljeskavica

Pljeskavitsa

600 gr. rundergehakt

1 ui

1 ei

1 tl. paprikapoeder

1 teen knoflook

1 tl. oregano

zout en peper

1 tl. vegeta, of anders zout en evt. wat peper

Snij de ui in zo fijn mogelijke stukjes. Die bak je in wat olie goudbruin. Laat ze helemaal afkoelen.

Doe het gehakt in een kom en rasp er de knoflook boven. Meng het gehakt met de knoflook en de rest van de ingrediënten: ei, paprikapoeder, oregano en vegeta. Laat het in de koelkast een uurtje of twee rusten. Beter nog een hele nacht.

Verdeel het gehakt in vier stukken en vorm er grote, platte schijven van, niet dikker dan 1 cm. Bak ze op een gloeiend hete plaat of grill, waarbij je er met je spatel voor zorgt dat de pljeskavica's plat blijven en niet door de hitte te veel samentrekken. Bak ze aan beide zijden goudbruin en serveer de pljeskavica met flink wat flinterdun gesneden rauwe ui en een lepel ajvar, urnebes, kajmak of gewoon een kwak dikke, vette yoghurt. Frietjes en een salade erbij en het is weer feest.