



Bosnië-Herzegovina

Potkriza

Gekookt rundvlees met brood uit de oven

Voor het brood:

750 gr. bloem
1 tl. bakpoeder
4 dl. koud water
2 afgestreken tl. zout
olie

Voor het vlees:

500 gr. rundvlees
3 grote uien
2 laurierbladeren
1 klein bosje peterselie
zout (en evt. peper)
2 tl. paprikapoeder
olie

Begin met het vlees, want dat heeft de meeste tijd nodig.

Bak de gesnipperde uien in wat olie glazig. Haal de pan van het vuur en strooi het paprikapoeder eroverheen. Zet het terug op het fornuis en giet er meteen water bij. Niet te veel: het vlees moet zo meteen net onder staan, dat is voldoende. Breng het opnieuw aan de kook. Nu gaat het vlees erbij, samen met de peterselie, laurier, zout en evt. wat peper. Leg het deksel schuin op de pan, zet het vuur laag en laat het heel rustigjes pruttelen tot het vlees zo zacht is dat het uit elkaar valt.

Voor het brood zeef je de bloem boven een kom. Meng het met het bakpoeder, het zout en het water. Kneed het tot een glad deeg, maak er een halve bal van en zet het in een met olie ingevet bakblik. Prik het hier en daar in met een vork en laat het bij kamertemperatuur 20 minuten rusten.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 220°C.

Bestrijk het oppervlak van het deeg met wat olie en schuif het brood in de voorverwarmde oven. Bak het in 30 - 35 minuten gaar.

Besproei het brood met water (b.v. uit een plantenspuit), wikkel het in een schone doek en laat het afkoelen.

Wanneer het brood is afgekoeld snij je het in zo dun mogelijke schijven. Leg ze in een braadslee. Verdeel er het gekookte vlees en de uien over, giet er net zoveel bouillon (het kookvocht van het vlees!) over dat het brood juist bedekt is en bak het in de oven op 250°C. nog eens 10 - 15 minuten.

Zet de potkriza heet op tafel.

