



Bulgarije

Каварма кебаб - Kavarma kebab

Stoofpotje van varkensvlees

1 kg. varkensvlees

½ l. rode wijn

2 uien

2 preien

3 rode paprika's (eventueel eerst geroosterd)

2 Spaanse pepers, of een el. gemalen cayennepeper (het gerecht mag pittig gekruid zijn)

zout en zwarte peper

Een blik pruimtomaten

Snij het vlees in stukjes en bak het in wat olie mooi bruin. Giet de wijn erbij en laat het onder af en toe omscheppen helemaal verdampen.

Snij ondertussen de ui in halve ringen en de prei in grove stukken, evenals de (evt. geroosterde en ontvelde) paprika's. Die gaan er bij als de wijn helemaal verdampt is. Bak ze samen met het vlees tot de ui glazig wordt. Dan strooi je de fijngehakte peper (of de cayennepeper) eroverheen. Goed omscheppen en eventjes laten meebakken.

Nu gaan de tomaten erbij. Als het hele tomaten zijn moet je ze eventjes met een houten lepel tegen de rand van de pan kapot drukken. Alles aan de kook laten komen, de deksel schuin op de pan en op een heel klein vuurtje rustig laten sudderen, tot het vlees lekker zacht is.