



Bulgarije

нелешко със сухи сливи

Rundvlees met pruimen

1 kg. rundvlees
2 el. olie
2 uien
1 tl. scherp paprika-poeder
2 laurierblaadjes
500 gr. gedroogde pruimen
zwarte thee
1 glas (2 dl.) rode wijn
2 klontjes suiker
zout
evt. peper

Bak het vlees krachtig aan in de olie. Zodra het bruin wordt gaan de gebakken uien erbij. Schep het nog eens goed om en haal de pan van het vuur. Strooi er het paprika-poeder overheen en schep het nog eens goed om. Zet het terug op het gas, giet er wat water bij. Beslist niet te veel: als het vlees zo'n slordig beetje half onder staat is het genoeg. Breng het snel aan de kook en zet het vuur dan laag. Doe de laurierblaadjes erbij, kruid het met een flinke snuf zout en laat het vlees heel zachtjes gaar pruttelen. Als het droog dreigt te worden mag er natuurlijk nog een scheutje water bij.

Ondertussen week je de pruimen in de warme thee. Als het vlees gaar is laat je de pruimen even uitlekken. Die gaan erbij, samen met de wijn. Breng het op smaak met de suiker en evt. wat peper en misschien nog wat zout. Laat het nog een paar minuutjes doorpruttelen.