Kroatië

Teletina ispod peke

Kalfsvlees "onder de klok"

1,5 kg kalfsvlees zonder been (het kalfsvlees kun je vervangen door rund- of varkensvlees)
2 dl. olijfolie
1 kg. aardappelen
500 gr. verse tomaten, paprika's en aubergines
2 dl. rode wijn
knoflook
ui
rozemarijn, basilicum
zout en peper

Verwarm de oven voor op 150ºC.

Snij het vlees in niet te kleine brokken en kruid het met zout en peper. Laat het zo een uurtje of twee staan.

Vet de pan lichtjes in met olijfolie. Snij je aardappelen in twee of, als ze heel groot zijn, in vier stukken en leg ze samen met de andere groenten en kruiden in de pan. Roer het allemaal eens goed door elkaar.

Leg er de stukken kalfsvlees tussen. Dek het af, zet het tussen de gloeiende as en laat het een uur bakken.

Na het uur giet je er de rode wijn bij. Dek het weer af en laat het nog een half uur gaan, of tot het vlees zacht is.

Zubatac ispod peke

Tandbrasem "onder de klok"

2 kg. tandbrasem* (een andere vis mag ook, b.v. de bij ons veel beter verkrijgbare snapper)
1 kg aardappelen
500 gr. diverse groenten (b.v. paprika, wortel, courgette)
1 dl olijfolie
1 dl. witte wijn
zwarte olijven
knoflook
zout en peper
rozemarijn, basilicum, tijm, peterselie

Verwarm de oven voor op 150ºC.

Maak de vissen schoon (of laat de visboer het doen), was ze van binnen en van buiten en dep ze droog met keukenpapier. Kruid ze met peper en zout (ook van binnen) en leg ze in het midden van je met een klein beetje olie ingevette schaal of pan.

Schil je aardappelen en snij ze (naar gelang de grootte) in twee of in vier stukken. Snij ook de schoongemaakte groenten in niet te kleine stukken. Die leg je rond de vissen. Strooi er een flinke hand olijven overheen.

Meng de rozemarijn, basilicum, tijm, peterselie en de fijngehakte knoflook met een dl. olijfolie. Sprenkel dat mengsel over het gerecht. Sluit de schaal of pan met een deksel en zet het in de voorverwarmde hete oven. Bak het ongeveer een uur.

Nu giet je er een dl. witte wijn bij. Sluit de pan opnieuw af en laat het nog een half uur bakken.