



## Kroatië

### **Županjski čobanac**

*Stoofpotje van varkens- en rundvlees*

200 g varkensvlees

200 g rundvlees

500 g aardappelen

6 eetlepels olie

200 g uien

100 g wortelen en peterseliewortel (een pastinaak mag ook, die lijken wat betreft uiterlijk en smaak zo sterk op elkaar dat ze nogal eens worden verward)

1 laurierblad

1 Spaanse peper

cayennepeper

zwarte peper, zout

1 eetlepel ajvar

een teen knoflook, of meer, naar smaak

1 dl witte wijn

1 eetlepel zure room

Hak de ui fijn en bak hem in wat olie tot hij glazig wordt. Snij de wortelen de peterseliewortel in schijfjes en doe ze erbij. Laat het allemaal even zweten. Intussen snij je het vlees in dobbelsteentjes. Dat kan er ook bij. Terwijl je het laat kleuren kruid je het met de zwarte peper, de cayennepeper en het in dunne ringetjes gesneden spaanes pepertje. De zaadjes zou ik er wel eerst uitschrapen, anders wordt het wel erg heet allemaal.

Als het vlees bruin wordt gaat er het laurierblad bij en net zo veel water dat het juist onder staat. Nu laten we het een uurtje rustig pruttelen.

Meer dan tijd genoeg dus om je aardappelen te schillen en in blokjes te snijden. Die gaan er nu bij, samen met de geperste knoflook, de ajvar en de wijn. Stilletjes laten borrelen tot het vlees zacht wordt.

Als het allemaal naar tevredenheid is en vlees mooi zacht geworden is, roer je de room erdoor. Nog even goed doorwarmen en opdienen, ik zou zeggen met lekker veel brood.