# Kroatië

## Zagrebački odresci
*Zagreb steaks*

kalfsbiefstuk of kalfsschnitzel, een per persoon
vegeta (of groentebouillon in poedervorm)
ham (in plakjes)
Emmentaler kaas (in plakjes)
voor het paneren: bloem, ei en paneermeel
olie met een klontje boter, om het vlees in te bakken

voor de rijst:
2 el. olie
1 ui
½ kop langgraan rijst p.p.
½ kop diepvrieserwten p.p.
vegeta, of een bouillonblokje

Leg het kalfsvlees tussen twee vellen plasticfolie en plet ze voorzichtig met een vleeshamer, of beter, zeker in het geval je kalfsschnitzels hebt gekozen, met een deegroller. Werk van binnen naar buiten toe.

Bestrooi ieder lapje met wat vegeta. Leg dan op iedere lap een plakje ham en daarop een plak kaas. Vouw ze dicht en zet ze vast met cocktailprikkers.
Haal ze door de bloem, dan door het losgeklopte ei en ten slotte door het paneermeel.
Verwarm de olie samen met het klontje boter in een koekenpan en bak het vlees daarin op een niet al te hoog vuur (want dan verbrand je paneermeel voordat het vlees van binnen gaar is).
Ongeveer 5 minuten aan iedere kant zou voldoende moeten zijn, maar dat hangt natuurlijk af van de dikte van je Zagreb steaks.

Voor de rijst bak je de gesnipperde ui glazig in wat olie. Roer er de rijst door, en zorg dat de rijst alle olie opneemt. Dan gaat het water erbij, in de verhouding 2 koppen water op 1 kop rijst. Bouillon erdoor en opnieuw aan de kook brengen. Roer er de erwten door en breng het opnieuw aan de kook.
Nu leg je het deksel op de pan en zet het dan op het aller- allerkleinste gaspitje, met een vlamverdeler (zo'n metalen plaatje met gaatjes) onder je pan. Twintig minuten laten staan. Niet in roeren, niet in kijken, niet toch stiekem het deksel optillen: niet aankomen. Na 20 minuten is je rijst klaar. Even doorroeren en opdienen met de Zagreb steaks.