



Macedonië

Грав со Пастрма - Grav so Pastrma

Bonen met pastrami

500 gr. lamspastrami
250 gr. gedroogde bonen
1 - 2 gedroogde pepers
olie
1 el. bloem
1 tl. scherp paprikapoeder

Was de pastrami goed en zet het een nacht onder water. Week ook de bonen een nacht in water.

Snij het vlees in kleinere stukken. Doe het samen met de bonen en de gedroogde pepers in een pan met vers water en breng het aan de kook. Laat het rustig koken tot de bonen gaar zijn.

Verhit 2 - 3 el. olie in een pannetje. Doe er 1 overvolle el. bloem bij, roer het goed zodat de olie alle bloem opneemt en laat het een minuutje rustig bakken. Haal het van het vuur af, roer er het paprikapoeder door en meng het meteen onder de bonen. Kruid het zo nodig met nog wat zout en laat de bonenschotel nog tien minuutjes heel zachtjes pruttelen.

Dien de bonenschotel op met brood en ingemaakte hete pepertjes.