



## Macedonië

### Goermansko grne

#### *Smulpapen-pot*

2 kg. zuurkool  
1 el. reuzel  
1 dl. olie  
600 gr. varkensvlees  
300 gr. gerookt spek, in plakken  
2 hete gedroogde pepers  
1 prei  
1 tl. scherp paprikapoeder  
2 - 3 laurierbladeren  
zout en peper

#### *en voor het deeg:*

1¼ dl. water  
250 gr. bloem

Het varkensvlees wordt eerst gekookt. Breng een pan met water aan de kook, juist genoeg zodat het vlees onder staat. Was het vlees onder de kraan en leg het in het kokende water. Laat het zachtjes een uur lang koken. Laat het afkoelen in het vocht en snij het dan in plakken. Het kookvocht moet je nog even bewaren.

Ondertussen doen we de zuurkool. Laat hem uitlekken, maar bewaar het vocht. Snij of hak de zuurkool klein. Verwarm in een zware pan de reuzel en de olie. Daar gaat de zuurkool bij. Leg het deksel op de pan en laat het op een heel zacht vuurtje 1 - 1½ uur gaan. Dan zet je het vuur uit. Snij de prei in heel fijne ringetjes. Die meng je door de zuurkool, samen met zout en peper, paprikapoeder en laurier.

Haal je grne (aardewerken pot) uit de kast. Een diepe ovenschaal mag ook. Op de bodem leg je ⅓ van de zuurkool. Daarop leg je 1 gedroogde peper en de helft van het gekookte vlees en de helft van het gerookte spek. Daarop gaat weer ⅓ van de kool, daarop de tweede peper plus de andere helft van het vlees en het spek, en ten slotte de rest van de kool. Giet er 1½ dl. van het kookwater (van het varkensvlees) bij en 1½ van het zuurkoolvocht, of iets minder. In ieder geval moet er zoveel vocht bij dat het allemaal net onder staat, maar niet meer dan dat.

Nu maken we het deeg voor het deksel. Meng de bloem met het water en kneed het goed door. Dat was alles. Leg het deksel over de pot en sluit het goed af. Zet het in een op 160°C. voorverwarmde oven. Na een uur of twee is het klaar en kunnen we aan tafel.