



Macedonië

Охридски чомлек - Ohridski čomlek *Stoofschotel uit Ohrid*

1 kg. niet te mager rundvlees
2 tl. vegeta
1 kg. kleine uien
5 - 7 tenen knoflook
2 laurierbladeren
1 el. zoet paprikapoeder
zwarte peper
2 dl. witte wijn
2 el. olie
2 el. witte wijnzijn

Snij het vlees in stukken, even groot als de uien. Meng het met de olie en de vegeta en zet het een nacht in de koelkast.

De volgende dag pel je de uien en de tenen knoflook. Die leg je in een ovenschaal. Daarop leg je het vlees. Leg er de laurierbladeren tussen en bestrooi het met het paprikapoeder en zwarte peper naar smaak. Giet er de resterende olie waarin je het vlees hebt gemarineerd bij, de azijn en de witte wijn. Giet er -zo nodig- zoveel water bij tot het allemaal juist bedekt is. Dek het af met een deksel of met aluminiumfolie.

Zet de schotel in een op 180C. voorverwarmde oven en laat het daar 2 tot 2½ uur gaan.

Serveer de Ohridski čomlek met warme pita's.