



Servië

Bećar paprikaš

Stoofpot van paprika

2 - 3 kleine uien

3 - 4 grote tomaten

(Verse tomaten zijn mooi, maar ze moeten wel echt rijp zijn, anders voegen ze niets anders toe dan zuur. Geen rijpe tomaten? Neem dan tomaten uit blik.)

10 - 12 groene vlezige paprika's

1 snufje suiker

1 tl. vegeta

1 el. griesmeel van maïs

Snipper de uien en bak ze zachtjes glazig in een paar lepels olie. Dan gaat er een snufje suiker bij. Laat heel eventjes karameliseren en doe er dan de in stukken gehakte tomaten bij. Roer het om, kruid het met een tl. vegeta en laat het dan heel zachtjes sudderen. De bedoeling is dat de tomaten voor genoeg vocht zorgen zodat er geen water bij hoeft.

Maak de paprika's schoon, verwijder de zaadlijsten en snij ze in de lengte in vieren en dan in brede repen. Die gaan in de stoofpot. Laat het geheel nu een klein halfuurtje zachtjes doorpruttelen met het deksel op de pan.

Aan het eind van de prutteltijd proef je de bećar paprikaš nog even af op zout en zoet. Dan strooi je de lepel griesmeel over de stoofpot. Roer het goed om en laat het nog twee of drie minuutjes zachtjes doorgaan. Dan mag het vuur uit. Leg het deksel op de pan en laat het zo even staan zodat het spul nog wat indikt.

Bećar paprikaš wordt gegeten als bijgerecht bij vlees, vooral gebraden kip(filet) of een schnitzel, samen met b.v. wat aardappelpuree. Als lichte vegetarische maaltijd met bijvoorbeeld wat knapperig, vers gebakken brood kan het echter heel goed op eigen benen staan.