



Servië

Leskovačka mučkalica

Stoofpotje uit Leskovac

1 pond varkensvlees
150 gr. gerookt spek
2 grote uien
2 - 3 teentjes knoflook
3 geroosterde rode paprika's
3 flinke vleestomaten
1 theelepel gemalen hete (cayenne)peper
een bosje peterselie
peper en (evt.) zout
een scheut olie

Snijd het vlees en het spek in schijven, smeer ze in met wat olie en bestrooi ze met zout en peper. Als je vegeta of bouillonpoeder hebt kun je dat ook gebruiken. Laat het 20 minuutjes rusten. Dan leg je het vlees op de barbecue of in een grillpannetje, eventueel aan pennen geregen. Rooster het vlees mooi gaar en bruin, leg het op een bord en laat het afkoelen.

Ondertussen snipper je de ui en hak je de knoflook fijn. Bak de uien in een diepe pan met dikke bodem in wat olie tot ze glazig worden. Dan mag het knoflook erbij. De tomaten heb je ondertussen ontveld (je weet het: inkruisen en onderdompelen in kokend water, dan gaat het velletje er als vanzelf vanaf) en in stukken gehakt. De geroosterde paprika's snij je in stukken. Dat kan er nu allemaal bij, samen met de gemalen hete peper en de gehakte peterselie. Doe er nog wat peper uit de molen over, maar geen zout, want waarschijnlijk wordt het met het spek al zout genoeg.

Haal het vlees van de prikkers, snij het in kleinere (maar niet al te kleine) blokjes en roer het door de groenten. Doe er een kopje water bij en laat het heel rustig sudderen tot het vocht zo goed als verdampt is en je een compacte massa hebt.

Serveer je Leskovačka mučkalica met brood en kaas, met als voorafje een sjopska salade