



## Servië

### **Zlatiborska pljeskavica**

*Pljeskavica uit Zlatibor*

800 gr. gehakt. Dat mag lamsvlees zijn, varkensvlees of h.o.h.

1 ui

1 grote bol knoflook

2 el. olie

1 tl. scherp paprikapoeder

zout en peper

200 gr. kajmak

2 geroosterde paprika's

2 el. wijnazijn

Haal de tenen knoflook van de bol, pel ze en hak het allemaal fijn. De helft van de gehakte knoflook meng je met het gehakt, de gesnipperde ui, 2 el. olie, een ferme theelepel scherp paprikapoeder en royaal zout en peper. Kneed het goed door en laat het een uurtje rusten in de koelkast.

Verdeel het gehakt in vieren, vorm er platte schijven van, ongeveer zo groot als een gespreide hand, en bak ze aan beide kanten op een hete grill. Een koekenpan met wat olie mag ook.

Terwijl je pljeskavica's gaar worden doe je de kajmak en de in stukjes gesneden geroosterde paprika's in een pannetje, samen met de wijnazijn. Verwarm het zodat de kajmak smelt en meng er dan de andere helft van de gehakte bol knoflook door. Dat is de saus voor je pljeskavica.

Leg de pljeskavica's op borden, overgiet ze met de saus en serveer ze met wat frietjes, wat rauwe gesnipperde ui en misschien ook nog een frisse salade.