



Servië

Podvarak

Zuurkoolschotel

- 200 gr. gerookt spek
- 200 gr. varkensvlees naar keuze (b.v. hamlappen)
- 500 gr. zuurkool
- 5-6 teentjes knoflook
- 4-5 laurierblaadjes
- 3 tl. zoet paprikapoeder
- 1 tl. gemalen zwarte peper
- 4 el. maïs- of arachideolie, of andere neutraal smakende olie

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de zuurkool goed uitlekken, en doe het in een ovenschaal, bakblik of braadpan.

Hak de knoflooktenen fijn, snij het varkensvlees in blokjes. Het spek kun je in kleine blokjes of in flinke plakken snijden, net zoals je wil. Dat gaat allemaal bij de zuurkool, samen met het paprikapoeder, de laurierblaadjes en de peper. Giet er vier eetlepels olie bij en een kopje water en meng het allemaal goed door elkaar.

Zet de podvarak in de voorverwarmde oven en bak het (afgedekt) 2 tot 2½ uur, of tot het vlees zacht is. Af en toe eens wat omschudden en als het te droog dreigt te worden mag er natuurlijk wat water bij, want we willen niet dat het aanbrand.

Heel lekker bij dit gerecht is een ferme lepel zure room en een glaasje rode wijn. Twee mag ook. Heeft de dokter zelf gezegd.