



Servië

Srpski đuveč

Servische djuvec

500 gr. varkensvlees (b.v. hamlappen)
100 gr. gerookt spek
3 uien
3 paprika's
1 blik tomaten
200 gr. rijst
olie
1 - 2 tl. vegeta
2 tl. zoet paprikapoeder
½ - 1 tl. scherp paprikapoeder
zwarte peper
een bosje bladpeterselie

Voor deze Servische djuvec snij je het varkensvlees in stukken, laten we zeggen van zo'n 4 x 4 cm., en het spek in kleine dobbelsteentjes. Meng het met een ruimhartige scheut olie en een meer dan royale theelepel vegeta. Zet het minstens een uurtje in de koelkast, maar liever nog wat langer.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de uien in ringen en de paprika's in reepjes. Doe ze met de rijst, de twee soorten paprikapoeder en de tomaten uit het blik in een grote ovenschaal. Snij de tomaten aan stukken, doe er de gehakte peterselie bij en meng het goed dooreen. Kruid het met wat zwarte peper. Geen zout, want de vegeta en het spek zijn al zout genoeg.

Leg het varkensvlees en het spek op de groenten in de ovenschaal. Giet er de olie van de marinade bij. Giet er nu water bij, minimaal twee maal het volume van de rijst, dus 4 dl. minstens, maar in ieder geval voldoende om het spul allemaal net zo'n beetje te bedekken. Het hoeft niet helemaal blank te staan: er mag hier en daar best een stuk vlees bovenuit steken. Bekleed het deksel van binnen met aluminiumfolie en dek er de schaal mee af. Dat is ten eerste om te voorkomen dat er teveel vocht gaat ontsnappen, en ten tweede om je straks het schoonboenen van je deksel te besparen. Zet de djuvec in de oven. Daar blijft het zeker anderhalf uur staan, een kwartiertje of wat langer kan beslist geen kwaad.