



Servië

Srpske ćufte

Servische gehaktballetjes

500 gram gehakt (h.o.h., of alleen rund)

1 ui

1-2 teentjes knoflook

bloem

1 tl. (of meer) gemalen Spaanse peper of Cayennepeper

1 ei

zout en peper

1 tl. vegeta

1 glas rode wijn

1 tl. heet paprikapoeder

1 blik tomaten

1 el. ajvar

Rasp de knoflook en de uien (of maak ze fijn -maar niet helemaal tot pap- in de keukenmachine) en meng ze met het vlees, zout, peper, ei, Spaanse peper en vegeta. Rol er kleine balletjes van, rol ze door de bloem en bak ze aan alle kanten een beetje bruin in de olie.

.Haal de balletjes uit de pan en giet het teveel aan vet er uit. Roer de aanbaksels los met de wijn. Doe er de tomaten en het paprikapoeder bij, maak de tomaten stuk met een houten lepel en breng het aan de kook.

Doe de balletjes terug in de pan en laat het allemaal twee tot drie kwartier zachtjes sudderen, met het deksel schuin op de pan.

Misschien de saus nog wat kruiden met peper, zout of vegeta, misschien wat aanvullen met water of wat dikker maken met maïzena: dat kun je het beste zelf beoordelen. Vergeet in ieder geval niet om vlak voor je de pan van het vuur haalt er een eetlepel ajvar door te roeren.

Dien de balletjes op met aardappelpuree.