



Servië

Srpski đuveč

Servische stoofpot

500 gr. uien
500 gr. tomaten
500 gr. varkensvlees, in blokjes gesneden
100 gr. gerookt spek
4 verse paprika's
1 kop rijst
1 kop olie
1 kop water of bouillon
1 theelepel paprikapoeder
een bosje peterselie
zout en peper

Snijd de uien in ringen, de tomaten in plakken en de paprika's in blokjes. Meng ze met de rijst, het paprikapoeder en de peterselie. Kruiden met zout en peper.

Doe alles in een ovenschaal. Leg daarop het vlees, en tussen het vlees het spek. Giet er het water (of de bouillon) over, en de olie.

Dek de schaal af met aluminiumfolie en bak het in een niet al te hete oven (zo'n 200°C.), ongeveer anderhalf uur.

