



Servië

Srpski đuveč od somovine

Servische djuvec van meerval

1 meerval (± 1 kg.; *daar hou je een pondje filet van over*)

2 groene paprika's

500 gr. uien

1 dl. plantaardige olie

1 tl. scherp paprikapoeder

een bosje peterselie

1 dl. lauw water

peper en zout

Maak de vis schoon en snij ze in stukken. Kruid het beest met peper en zout en zet het even opzij.

Snij de uien en de paprika's in stukken en bak ze in de olie. Kruiden met peper en zout. Doe er het paprikapoeder bij en laat een minuutje meebakken. Vermeng het met de peterselie en de vis en doe het in een ovenschaal. Giet er het water en de olie overheen.

Bak de hele handel een half uur in een niet al te hete oven (180°C.), dan moet het vocht zo ongeveer verdampt zijn. Kan iets langer of iets korter zijn.

Deze djuvec van meerval is lekker met een glaasje witte wijn en een portie djuvetsrijst, gewone witte rijst of pasta.