Slovenië

Bakalca

Stoofschotel van lamsvlees

600 g lamsvlees van de bout, zonder been
50 g vet (reuzel of boter, of olie)
300 g ui
250 g wortelen, geraspt
1 laurierblad
tijm
bonenkruid
zout en peper
1 l. lamsbouillon, gemaakt van botten en groenten, of anders maar weer uit een potje natuurlijk. Geen lamsbouillon? Ook al geen ramp. Gebruik dan groentenbouillon van blokjes.
1 glas witte wijn
20 g boter
20 g bloem

Snipper de ui en bak hem in het vet. Doe er de in blokjes gesneden lamsvlees bij en laat mee kleuren. Dan gaan er een paar soeplepels van de bouillon bij, het laurierblad en de geraspte wortelen. Laat het afgedekt zo'n 20 minuten zweten.
Doe er dan de rest van de bouillon bij, samen met flink wat bonenkruid en wat tijm. Laat op een laag vuurtje sudderen tot het vlees mooi zacht is, en de saus is ingedikt.
Meng de boter met de bloem en draai er balletjes van. Die gebruik je om de saus te binden.
Als het vlees klaar is gaan die erbij, samen met de witte wijn. Nog vijf minuutjes zachtjes laten koken.

Traditioneel eet je dit dan met žlikrofi.