



Slovenië

Bujta repa

Stoofschotel van varkensvlees en rapen

1 kg rapen in het zuur. (Geen rapen in het zuur te krijgen? Neem dan gewoon rauwe meiknolletjes, rasp ze en doe ze straks samen met een flinke scheut azijn in de pan.)

700 g botten van het varken, met flink wat vlees eraan (bijvoorbeeld krabben)

1 - 2 dl gierst

zout

een paar korrels zwarte peper

1 - 2 laurierbladeren

2 tenen knoflook

Eventueel: wat oregano of karwij

4 eetlepels reuzel, maar olie mag ook, en dat is een stuk gezonder

2 eetlepels bloem

1 ui

1 theelepel paprikapoeder

Vul een pan met water, doe er het varkensbotten in en zet het op het vuur. Breng het aan de kook en laat het 30 minuten zachtjes koken.

Haal het vlees na een halfuur uit de pan, en doe er de knolraap in samen met zout, peperkorrels, laurier en het geperste knoflook. Breng het aan de kook en laat lekker pruttelen.

Ondertussen schraap je het vlees van de botten. Dat gaat terug in de pan bij de knolraap.

- Je kunt het vlees natuurlijk ook gewoon met bot en al in de pan laten zitten. Dan heb je minder werk en de smaak wordt er nog iets voller van. Nadeel: tijdens het eten wordt het al gauw een kliederboel. Vandaar dus.
- Eventueel kun je nog wat (stukjes) varkensworst meekoken.
- *Als je er kruiden in wil zoals karwij of oregano, dan is nu het moment aangebroken om ze erbij te doen.

Spoel de gierst in een zeef af onder de kraan. Doe ze in de pan als de rapen bijna gaar zijn. Kook het allemaal rustigjes tot pap.

Hak de ui fijn. Verhit de reuzel (als dat te ongezond klinkt gebruik je gewoon boter of olie), en bak de ui daarin glazig. Bestrooi het met de bloem, roer het goed door en doe er dan een klein beetje water bij. Blijf goed roeren tot je een dikke roux hebt. Dan gaat er het paprika-poeder doorheen, en dan giet je het in de pan met varkens-rapen-gierstebrij. Nog eens goed roeren en het dan allemaal nog 5 minuten laten sudderen.

Dien je bujta repa op als eenpansmaaltijd, met een stuk lekker brood, gebakken aardappelen of žganci.