



Slowakije

Živánska

Ovenschotel

1 kilo varkensvlees, niet te mager (b.v. hamlappen zijn prima)
2 kleine gerookte worsten (of andere worst, naar smaak)
1 kilo aardappelen
1 ons spek
2-3 uien
2-3 tenen knoflook
2 paprika's
1 el. zoet paprikapoeder
royaal zwarte peper
ruimhartig zout
en dan naar smaak: karwijzaad, gemalen, en/of evt. andere kruiden.

Schil de aardappelen en snij ze in plakken. Snij het vlees in blokjes, net als het spek. Snij de worst in plakken en de ui en de paprika in ringen.

Leg alles in een grote ovenschaal, bakblik of -plaat. Strooi er de kruiden overheen. Giet er twee of drie eetlepels olie over en een klein kopje water (wijn of bier mag ook). Meng alles goed door elkaar. Dek het goed af met aluminiumfolie, zodat er geen vocht kan ontsnappen, en zet het in een goed voorverwarmde, hete oven (200°C.). Na een uurtje is het klaar.