Hoofdgerechten / Kroatië

Peka

Vlees en aardappelen onder een ijzeren klok, begraven in sintels, drie uur onaangeroerd.

Tijd 210 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 kg Lams- of kalfsvlees — in grote stukken
- ☐ 1,5 kg Aardappelen – in grote partjes
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 3 stuks Wortelen
- ☐ 10 teentjes knoflook
- ☐ 4 takjes Rozemarijn
- ☐ 3 stuks Laurierblaadjes
- ☐ 250 ml Droge witte wijn
- ☐ 150ml Olijfolie
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Maak een vuur van hardhout en laat het ongeveer een uur lang tot aanzienlijke sintels afbranden.

02 Wrijf het vlees in met zout, peper, knoflook en rozemarijn en laat een half uur staan.

03 Verdeel de aardappelen, ui, wortel en tomaten in één laag over de bakplaat.

04 Leg het vlees over de groenten, giet de olijfolie en wijn erbij en voeg de laurierblaadjes toe.

05 Bedek met de bel en begraaf hem volledig in de sintels, totdat er geen metaal meer zichtbaar is.

06 Kook anderhalf uur, til dan de bel op, draai de aardappelen om en bedruip alles met het sap uit de bakplaat.

07 Vervang de bel en de sintels en geef het nog een uur en twintig. Serveer rechtstreeks uit de lade.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / peka