

Kalfsvlees polako

Ingredienten

per persoon:

150 gr. kalfsribstuk
200 gr. aardappelen
100 gr. winterwortel
100 gr. ui
hand olijven
thijm, rozemarijn
knoflook
peper
vegeta
olijfolie
water/wijn

Bereidingswijze

polako = rustig aan in het croatisch.

dit gerecht, eigenlijk onder een peka= stolp gebraden, wordt lekkerder als het lang gaart.

braadt het vlees aan in olie en bestrooi met kruiden.

schuif het in de oven (140 C.), liefst onder een deksel in een braadschaal.

af en toe keren en scheutje water/wijn toevoegen.

na een uurtje de groenten en aardappelen in parten en delen gesneden toevoegen,

deksel eraf en uurtje laten doorgaren.

af en toe omkeren en vocht toevoegen.

doel is dat de smaken zich mengen, het vlees losjes uit elkaar trekt en net als de groenten en aardappelen een mooi korstje hebben.

Bijzonderheden

oorspronkelijk wordt een peka op een vuurplaats gebraden.

vuurtje stoken op stenen bodem, hout en houtskool opzij, schaal op stenen, ijzeren stolp

erop en vuur en kool erop schudden.