



Servische recepten / v0.3

Inhoudsopgave.

Pogača.....	3
Servische barbecue.....	4
Servische bonensoep.....	5
Gebruikte afkortingen.....	6

Pogača.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Servische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DeBalkan.nl

Ingrediënten

500 g bloem
7 g gist, droge
60 ml olie
1 tl suiker
250 ml water,
lauwwarm
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pogača is een traditioneel Servisch brood dat vaak wordt geserveerd bij speciale gelegenheden en feesten. Het is een zacht en luchtig brood met een knapperige korst en kan worden gevuld met verschillende ingrediënten zoals kaas, spek, ui of kruiden.

Meng de bloem, de droge gist, de suiker en zout in een mengkom.

Voeg geleidelijk het lauwwarme water en de olie toe aan het bloemmengsel en kneed het tot een zacht deeg.

Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg rijzen op een warme plaats tot het in volume is verdubbeld (ca. 1 uur).

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Verdeel het deeg in gelijke delen en rol elk deel uit tot een cirkel van ongeveer 1 cm dik.

Leg de deegcirkels op de voorbereide bakplaat en druk eventueel de vulling naar keuze in het deeg.

Bak de pogača in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en gaar zijn (ca. 20-25 min.).

Laat de pogača afkoelen op een rooster voordat je hem serveert.

Tip:

Serveer de pogača warm als bijgerecht of als onderdeel van een feestelijke maaltijd.

Maak vegetarische pogača door de vulling te vervangen door groenten, kruiden of kaas.

Servische barbecue.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Servische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

- aardappelpuree
- 4 el azijn
- 1 el boter
- chilisaus
- 4 cocktailworstjes
- 1 tn knoflook
- 1 kool, rode, kleine
- 1 kool, witte, kleine
- kummel
- 350 g lamsvlees
- 8 el olie, olijf-
- olijven, zwarte
- 2 paprika's, rode, in slierten gesneden
- 1-2 tl paprikapoeder
- peper, vers gemalen
- Slibowitz
- 100 g spek, doorregen-
- suiker
- 2 uien
- 4 varkenslapjes (elk 75 g)
- 150 g varkensnier
- zout

Voorbereiding.

Maak de rode en witte kool schoon en snijd ze fijn.

Doe de groentjes apart in pannetjes met kokend water en breng ze eenmaal aan de kook.

Laat de groenten goed uitlekken in een zeef.

Bereidingswijze:

Dressing:

Meng de olie, azijn, peper en zout en een snufje suiker goed door elkaar.

Giet de helft ervan over de rode kool.

Meng de andere helft met de knoflook uit de pers en de kummel en schep die door de witte kool.

Maak de varkensnier schoon.

Snijd de nier in blokjes.

Snijd het lamsvlees in blokjes.

Snijd het spek in reepjes.

Snijd de uien in stukjes die makkelijk aan de pennen geprikt kunnen worden.

Snijd de paprika's in stukjes

Prik met een houten prikker aan elk cocktailworstje een olijf.

Breng de aardappelpuree op smaak met wat zout en wat paprikapoeder en houd warm.

Steek de stukjes nier en lamsvlees om en om met een stukje ui, paprika of spek aan pennen.

Grill de spiesen samen met de varkenslapjes bijna gaar en bruin.

Steek op elk stukje vlees een olijf

Wrijf een vuurvaste schaal in met olijfolie.

Leg het vlees erin en zet de schaal op tafel met een spiritusvlam eronder en laat nog even braden.

Giet een borrelglas Slibowitz over het vlees.

Steek het vlees aan en beweeg de pan tot de vlam gedoofd is.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Servische bonensoep.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Servische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Recepten om nooit te vergeten

Ingrediënten

2 bouillonblokjes
1 tl knoflookpoeder
1 sch melk, koffiemelk
1 snf peper, versgemalen
200 g spekjes
1 tl Tabasco
1 bl tomatenpuree
2 uien
1 pt Witte bonen in tomatensaus, grote
1 pt Witte bonen in tomatensaus, kleine
- zout, selderie-

Bereiding.

Snijd de uien in halve ringen en fruit ze.
Bak daarna kort de spekjes mee.
Doe water in een grote pan en voeg daar de witte bonen en de tomatenpuree aan toe.
Doe de bouillonblokjes er bij en breng het op smaak met knoflookpoeder en versgemalen peper.
Maak van de koffiemelk en tabasco een papje en voeg een snufje zout toe.
Roer dit langzaam door de soep.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

