

POTÉE BOSNIAQUE

C'est un plat facile à préparer qui demande seulement un long temps de cuisson, au moins 3 heures. C'est un plat traditionnel. Les femmes le préparaient pour leurs époux mineurs : les hommes emportaient à la mine leur casserole remplie des ingrédients encore crus. Ils la laissaient chauffer dans la cendre pendant leur travail. À leur retour, ils n'avaient plus qu'à passer à table.

INGRÉDIENTS :

LES LÉGUMES :

- POMMES DE TERRE
- CAROTTES
- POIVRONS ROUGES
- CHOUX VERTS
- TOMATES.
- 3 GOUSSES D'AIL
- SEL, POIVRE ET PAPRIKA.

LA VIANDE :

- DU BŒUF ET DE L'AGNEAU.

PRÉPARATION :

~ Verser un peu d'eau au fond d'une grande casserole puis étaler les oignons, finement coupés. Ajouter par-dessus une première couche de pommes de terre puis une couche de viande. Alternier ensuite, couche par couche, les légumes coupés en gros morceaux (seules les tomates doivent rester entières) et les morceaux de viande. Ajouter dans la préparation les gousses d'ail entières, des grains de poivre et du paprika. Fermer hermétiquement avec un couvercle et laisser cuire à feu très doux pendant plusieurs heures. On peut ajouter un peu d'eau, en cours de cuisson. À déguster avec du bordeaux. Ce plat est meilleur quand il est réchauffé. ~