

Bubas and Slives tyrkiske kødret til fire personer.

En af Serbiens gamle retter af tyrkisk oprindelse:

Ingredienser:

1 kg. lammekød

4-5 forårsløg, eventuelt hvidløg

3 bundter havesyre eller tilsvarende mængde vinblade

1 kg. frisk spinat, - eventuelt frosset hel spinat, som efter optøning presses og dryppes tør

1 teskefuld sød paprika

Knorrpulver - Vegeta

Græsk yoghurt

Tilberedning:

Kødet skæres i større stykker, vendes i mel og steges.

Det stegte kød fjernes.

Løgene steges, og derefter iblandes havesyren eller vinbladene.

Efter 5-10 minutter tilsættes den skyllede ikke dampede spinat. Det hele svitses lidt 5-10 minutter.

Herefter tilsættes kødet, sød paprika og Knorrpulver, og det hele steges indtil kødet er mørt. Der tilføres lejlighedsvis vand.

Retten serveres med græsk yoghurt.