



Hongarije

Erdélyi fatányéros

Transsylvanische vleesschotel

4 varkenskoteletten (een kotelet is een karbonade zonder het bot)
4 kalfskoteletten
4 biefstukken
4 plakken rugspek met zwoerd
8 (of meer) vastkokende aardappelen
scherp paprikapoeder
zout en peper
salade
tafelzuur
olie

Schil de aardappelen, kook ze tot ze gaar maar nog stevig zijn en snij ze in de lengterichting in vieren.

Klop de plakken vlees lichtjes uit, smeer ze in met olie en kruid ze met zout en peper. De plakken spek snij je om de 1½ - 2 cm. in de breedte in tot bijna aan de zwoerd, zodat ze na het bakken een mooie “hanekam” vormen.

Bak het spek in een hete pan tot het glazig wordt en knapperig aan de randen. Hou het warm tussen twee borden.

Bak in het achtergebleven vet de lappen vlees op hoog vuur snel aan beide kanten mooi bruin. Een paar minuten aan iedere kant zou voldoende moeten zijn. Ondertussen bak je in een andere pan (of friteuse) de aardappelpartjes in de hete olie goudbruin.

Hoog tijd om je houten servies tevoorschijn te halen. Één plankje per persoon, of een hele grote voor vier tegelijk. Leg de gebakken aardappeltjes op de plank en kruid ze met wat grof zout. Daarop leg je de drie soorten vlees, en daarop het gebakken spek. Bestrooi het vlees royaal met paprikapoeder en versier het geheel met tafelzuur en salade.