



Hongarije

Mátraí borzas

Schnitzel in aardappelbeslag

4 forse varkensschnitzels
zout en peper
½ kg. aardappelen
1 ei
bloem
2 tenen knoflook
olie
zure room
geraspte jonge kaas

Schil de aardappelen en rasp ze. Laat ze in een vergiet een half uurtje uitlekken. Meng de aardappelen nu met het ei en zoveel bloem dat je een samenhangend beslag hebt dat aan je lepel blijft hangen. Twee eetlepels zouden zeker genoeg moeten zijn. Rasp er de tenen knoflook boven, kruid het met peper en zout en meng het nog eens goed door.

Haal de schnitzels een half uur voor je ze gaat bakken uit de koelkast. Klop ze lichtjes uit, dep ze droog met wat keukenpapier en kruid ze met zout en peper.

Verhit een royale laag olie in een pan (een echt royale laag, anders koelt het vet te veel af als de schnitzels in de pan gaan). Strooi wat bloem op een bord. Haal de schnitzels lichtjes door de bloem en vervolgens goed door het aardappelbeslag. Leg ze in het hete frituurvet en bak ze aan beide kanten goudbruin. Wieg tijdens het bakken af en toe een beetje met de pan heen en weer.

Serveer de schnitzels op een bedje van frietjes of gebakken aardappelen, met een ferme kwak room erop en flink wat geraspte kaas eroverheen. Een frisse salade erbij maakt het feest compleet.