



Hongarije

Bakonyi sertésborda

Varkensvlees uit Bakony

4 dikke plakken varkenskotelet (ribcarbonade zonder bot)

zout

1 grote ui

100 gr. gerookt spek, in blokjes

200 gr. paddenstoelen (b.v. eekhoortjesbrood, cantharellen, oesterzwammen, etc.)

200 gr. champignons

(of 400 gr. (kastanje)champignons en een handje gedroogde wilde paddenstoelen)

1 groene paprika

2 el. paprikapoeder

2 dl. zure room

2 el. bloem

peper

Kruid het vlees aan beide kanten met zout en bestuif het met wat bloem. Bak het snel aan beide kanten bruin wat hete olie. Leg het apart.

Zet het vuur nu wat lager en bak in het achtergebleven vet de stukjes spek en de gesnipperde ui. Ondertussen snij je de champignons in plakken en de paprika in reepjes.

Als de ui glazig wordt zet je het vuur wat hoger. Doe de champignons en de paprika er bij en bak het al omscheppend tot de champignons gaan kleuren. Bestrooi het met het paprikapoeder, blus het af met een scheut water en breng het weer aan de kook. Leg het vlees in de pan en laat het op een zacht vuurtje gaan tot het mooi zacht is. Als het te droog wordt mag er nog een klein beetje water bij, maar als het goed is zorgen de champignons voor voldoende vocht.

Is het vlees zacht, meng dan de bloem met de zure room. Dat gaat in de pan. Roer het goed om en laat het nog een paar minuten doorkoken.

Serveer de Bakonyi sertésborda met pasta, galuska of witte rijst.