



Montenegro

Podgorički popeci

12 lapjes kalfsschnitzel van 70 - 80 gr. per stuk
200 gr. kajmak
100 gr. luchtgedroogde ham
3 eieren
bloem
200 gr. zure room
3 - 4 el. mayonaise
gehakte bladpeterselie
zout en peper

Klop de kalfsschnitzels uit tot flinterdunne plakken, zoveel mogelijk rechthoekig. Snij de plakken *pršut* in korte reepjes van 1 cm. breed. Op iedere plak klafsvlees leg je in de lengterichting twee of drie reepjes *pršut*, daarover een paar tl. kajmak en daarop weer twee reepjes ham. Vouw de zijkanten (de korte kant) een klein stukje naar binnen over de vulling heen en rol ze op, zodat ze de vorm hebben van een dunne kroket.

Haal de popeci achtereenvolgens door de bloem, dan door het losgeklopt ei en dan nog eens door de bloem. Frituur ze in hete olie goudbruin.

Voor de saus meng je de zure room met de mayonaise. Kruid het met een snuf zout, wat zwarte peper en fijngehakte bladpeterselie.

Leg de Podgorički popeci, drie naast elkaar, op borden, samen met een portie met frietjes en wat erwttjes of een groene salade. Lepel wat van de saus erover en zet ze op tafel.