



## **Pečeni polhi**

### *Gebakken relmuizen*

24 vette relmuizen  
2 tl. heet paprikapoeder  
het sap van 1 kleine citroen  
1 kg. aardappelen  
1 ui  
3 tenen knoflook  
1 el. gedroogde tijm  
1 el. gehakte peterselie  
1 kranjska klobasa (Krainer Wurst)  
120 gr. gerookt spek  
zout en peper  
boter of reuzel

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de kranjska klobasa in een pannetje met water. Breng het aan de kook, zet het vuur dan uit en laat de worst 10 minuten weken.

Van de schoongemaakte en gewassen relmuizen hak je de onderste helft van de poten en het kopje af. Besprenkel ze met citroensap, kruid ze met het paprikapoeder en zout en laat ze een half uur in de koelkast marineren.

Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in dunne plakken. De worst en het spek snij je in blokjes. Snipper de ui, plet de tenen knoflook en leg het allemaal door elkaar in een met boter ingevette ovenschaal.

Leg de relmuizen met de rug naar beneden tussen de aardappelen. Verwarm een paar lepels boter of reuzel in een pannetje en giet dat eroverheen. Zet de ovenschaal in de oven en bak de schotel in 40 minuten. Regelmatig eens met de schaal schudden zodat het niet aanbakt. Keer de relmuizen regelmatig zodat ze aan alle kanten mooi gaar worden en bedruip ze tijdens het bakken een aantal keren met gesmolten boter.