



Slowakije

Zemiaková polievka s haluškami

Aardappelsoep met knoedels

1 ui
1 el. reuzel of olie
1 el. paprikapoeder
½ kg. aardappelen
een snuf gemalen karwij
een beetje marjolein
zout en peper
100 gr. griesmeel
1 el. boter
1 ei
bieslook

Bak de ui in de reuzel tot hij glazig en zacht is.

Schil ondertussen de aardappelen en snij ze in plakjes. Als de ui goed is, roer je er de aardappelen door, het paprikapoeder, een snuf karwij, marjolein en zout en peper. Giet er een royale liter water bij en breng het aan de kook. Laat het koken tot de aardappelen gaar zijn*.

Voor de knoedels maak je van het griesmeel, de boter, een snufje zout en het ei een stevig beslag. Maak er met behulp van een lepel kleine stukjes van en laat ze in de soep glijden. Heel kort meekoken en dan meteen opdienen met wat verse, fijngehakte bieslook.