



Slowakije

Gazdovský kurací rezeň

Boeren kipschnitzel

4 kipfilets
2 augurken
½ rode paprika
1 stukje gerookte worst
4 plakjes kaas

1 dl. olie
1 tl. scherp paprikapoeder
1 tl. vegeta
4 tenen knoflook

100 gr. geraspte kaas
3 eieren
paneermeel
bloem

Snij de augurken in de lengterichting door de helft en het stukje worst in vieren. Snij de paprika in reepjes.

Snij de kipfilets in zodat je ze open kunt vouwen: leg de filet in de lengterichting voor je en snij eerst van rechts naar links, klap die bovenste "pagina" dan open, en snij dan iets dieper naar beneden in de filet en vervolgens van links naar rechts. Klap ook die helft open, zodat je een "boek" hebt van 3 pagina's. Doe zo met de andere drie. Leg in iedere filet een plak kaas op, een halve augurk, een reep worst en een of twee reepjes paprika. Sla ze weer dicht en zet ze vast met een (of twee) cocktailprikker(s).

Meng het paprikapoeder, de gehakte tenen knoflook en de vegeta door de olie en giet het over de gevulde kipfilets. Zet ze een nacht in de koelkast.

De volgende dag haal je het vlees uit de marinade en dep je het een beetje droog. Klop de eieren los met de geraspte kaas. Wentel de gevulde kipfilets door de bloem, dan door het ei-kaasmengsel en tenslotte door het paneermeel. Bak de kipfilets in een royale laag hete olie aan alle kanten goudbruin.

Serveer de Slowaakse boeren kipfilet met frietjes of aardappelpuree en een groene salade.