



Slowakije

Diabolská pochúťka

Duivels lekkers

500 gr. varkensvlees (hamlappen, fricandeau)

1 ui

1 rode paprika

1 dl. groentebouillon (of vegeta)

1 tl. scherp paprikapoeder

2 el. tomatenketchup

worcestersaus

2 tenen knoflook

Snipper de ui en bak ze in wat olie glazig. Ondertussen snij je het vlees en de paprika in reepjes.

Zet het vuur nu hoog en doe er het vlees en de paprika bij. Bak het al omscheppend tot het vlees mooi gaat kleuren. Haal de pan van het vuur, strooi er het paprikapoeder over en schep het om. Blus het af met de bouillon en zet het weer op het vuur.

Doe er de ketchup bij en een flinke scheut worcestersaus, kruid het met zout en peper en rasp er de tenen knoflook overheen. Laat het nog eens goed opkoken en dien het meteen op, b.v. met zemiakové placky, brood, rijst of frietjes.