



## Slowakije

### **Kačacie stehná a lokše**

#### *Eendenbout met aardappelpannenkoekjes*

4 eendenbouten  
1 appel, in vieren (met schil)  
majoraan  
gemalen karwij  
zout

Was de eendenbouten en kruid ze met zout, gemalen karwij en een snuf majoraan. Leg de bouten met het vel naar boven in een grote gietijzeren pan (ze moeten er naast elkaar in passen) en leg de stukken appel erbij. Laat ze zo een half uurtje buiten de koelkast staan om op kamertemperatuur te komen. Ondertussen verwarm je de oven voor op 150°C. Leg het deksel op de pan en zet de eendenbouten in de voorverwarmde oven, 2 uur lang.

Na de twee uur verhoog de temperatuur naar 180°C. en haal je het deksel van de pan. Overgiet de bouten zo nu en dan met het braadvocht en laat de eendenbouten in 30 tot 45 min. mooi goudbruin worden.

De appel haal je uit de pan. Die mag weg. Het vet, dat hebben we nodig voor de lokše:

500 gr. aardappelen  
150 gr. bloem  
zout  
eendenvet (van de bouten)  
bloem

Kook de aardappelen in gezouten water gaar. Laat ze even afkoelen en pel ze. Werk ze door een aardappelpers, kruid ze met zout, meng er de bloem doorheen en kneed er een deeg van.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van ½ cm. Snij het deeg in 12 gelijke stukken. Elk van die stukken vorm je nu tot een mooi rond pannenkoekje. Officieel moet je ze met je handen uittrekken, maar met je deegroller kan het ook. 2 - 3 mm. is een mooie dikte. Maak met een mesje kleine sneetjes in de lokše zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen.

Bak de pannenkoekjes zonder vet op een schone keramische plaat of een droge koekenpan aan beide kanten. Als ze wat donkere vlekken krijgen is het goed. Smeer ze daarna in met wat van het hete eendenvet en leg ze op elkaar. Hou ze warm onder een keukendoek tot ze allemaal gebakken zijn.

Serveer de eendenbout met de lokše en een portie gestoofde rode kool of zuurkool.