



## Slowakije

### **Dusené rezne s šampiňónovou omáčkou**

*gestoofde schnitzels met champignonsaus*

4 varkensschnitzels

zout

peper

paneermeel

2 eieren

2 tenen knoflook

een bouillonblokje

Verder heb je een vleeshamer nodig, liefst zo eentje met een diep ruitjespatroon

*voor de saus:*

een bakje (kastanje)champignons

een uitje

wat blokjes gerookt spek

zout en peper

een paar takjes peterselie

1 dl. slagroom

Sla de schnitzels plat met de hamer. Kruid ze met peper en zout. Strooi dan flink wat paneermeel op een plank, leg er een schnitzel op en timmer hem nog eens plat, zodat je de paneermeel goed in de schnitzel drukt. Draai hem om en doe hetzelfde met de andere kant. Draai hem dan nog een keer om en herhaal het, aan beide zijden. Doe zo met al je schnitzels.

Breek de eieren in een diep bord. Knijp er de knoflooktenen boven uit. Klop het allemaal los. Haal de schnitzels door het losgeklopte ei. Zorg ervoor dat ze aan alle kanten goed bedekt zijn.

Verhit wat olie in een koekenpan en bak daarin de schnitzels snel aan beide kanten mooi bruin.

Ondertussen pak je een steelpannetje en maak je daarin met het blokje en een half litertje water wat hete bouillon.

Doe de schnitzels in een grotere pan met deksel en overgiet ze met een paar soeplepels van de hete bouillon. Niet te veel: het is niet de bedoeling dat ze erin koken, maar dat ze erin gaar stomen. Een klein bodempje, meer hebben we niet nodig. Leg het deksel op de pan en laat in zo'n 20-30 minuten op een zacht vuurtje gaar stomen. De precieze tijd hangt helemaal af van de grootte van de schnitzels en van de pan. Controleer dus de gaarheid met een vork.

Ondertussen kook je wat rijst in de rest van de bouillon. Die is er straks lekker bij.

Zo. En nu nog gauw even de saus:

Maak de champignons schoon en snijd ze in niet te dunne plakken. Bak de champignons in hete olie. Heet, want de bedoeling is dat ze zoveel mogelijk vocht verliezen. Als het begint te roken doe je er een scheutje water bij (witte wijn of bier mag natuurlijk ook). Op een gegeven moment gaan de champignons al hun vocht loslaten. Kook het zoveel mogelijk in. Doe alles in een bord.

Smelt wat boter in de pan en bak daarin de fijngehakte ui met het spek op een rustig vuurtje. Als het allemaal leuk begint te kleuren doe je de champignons terug. Kruiden met wat peterselie, versgemalen peper, en misschien nog een beetje zout. Giet er de room bij, laat even inkoken en klaar ben je.