



Slowakije

Zajac na paprike

Haas met paprika

4 hazenbouten (1 p.p.)
2 uien
2 el. tomatenpuree
1 groene paprika
1 flinke el. zoet paprikapoeder
zout en peper
2 dl. zure room

Kruid de hazenbouten met zout en peper. Verhit boter in een pan en bak er de hazenbouten op matig vuur aan beide zijden in bruin. Haal ze uit de pan en leg ze apart. Zet het vuur nog wat lager.

Bak de gesnipperde uien in het achtergebleven vet tot ze glazig worden. Meng er de tomatenpuree door en de in repen gesneden paprika. Bak het nog twee minuutjes mee. Haal de pan nu van het vuur en meng er het paprikapoeder door. Blus het meteen af met een half liter water en breng het aan de kook. Leg de hazenbouten er in. Zorg dat er genoeg vocht in de pan zit om ze grotendeels te bedekken. Laat ze met het deksel schuin op de pan op een klein vuurtje heel rustigjes gaar sudderen. Als het te droog dreigt te worden mag er nog wat water bij. Als het vlees zo ongeveer van het bot valt is het goed. Dat zal al gauw zo'n 1½ uur gaan duren.

Als de hazenbouten gaar zijn vis je ze uit de saus en leg je ze op borden. Meng de zure room door de saus, laat het even opkoken en giet de saus over de bouten. Opdienen met knedlíky of halušky en misschien een extra dot room.