



Slowakije

Kurča po gazdovsky

Kip op boerenwijze

1 kip
zout en peper
3 aardappelen
2 tenen knoflook
1 snuf majoraan
2 el. bloem
1 el. paneermeel
1 ui
50 gr. gerookt spek
boter
olie
scherp paprikapoeder
platte peterselie

Was de kip van binnen en buiten, dep ze droog en kruid ze van buiten en van binnen met zout.

Snipper de ui, snij het spek in stukjes. Bak de ui samen met het spek glazig in een klein beetje olie. Laat het afkoelen.

Terwijl de ui staat te bakken schil je de aardappelen en rasp je ze op een fijne rasp. Knijp er een klein beetje het vocht uit en doe ze in een kom. Meng ze met de geraspte tenen knoflook, een flinke snuf majoraan, royaal gemalen peper, wat zout, de bloem en het paneermeel. Meng er de gebakken uien door. Hiermee vul je de kip. Naai ze dicht met wat keukendraad.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een braadblik in met wat olie en leg er de kip met de borst naar boven in. Leg wat klontjes boter op de kip en zet ze in de hete oven. Braad de kip in 1 uur en 40 minuten gaar. Bedruip ze daarbij regelmatig met het braadvocht, en voeg er zo nodig een paar el. water aan toe.

Onmiddellijk na het braden leg je de kip op een voorverwarmde schotel en bestrooi je het beestje royaal, ruimhartig en genereus met scherp paprikapoeder van eerste kwaliteit, en met de gehakte bladpeterselie. Dan gaat ze meteen naar de tafel, vergezeld van b.v. gebakken aardappeltjes of een puree.