



## Slowakije

### **Tvarohové guľky s marhuľovou omáčkou**

*Kwarkballetjes met abrikozensaus*

*Voor het deeg:*

250 gr. volle kwark

80 gr. bloem

50 gr. griesmeel

1 ei

1 tl. bakpoeder

1 zakje vanillesuiker

zout

*voor het paneermeel:*

8 el. paneermeel

3 el. suiker

2 flinke el. boter

*en voor de abrikozensaus:*

500 gr. abrikozen

125 ml. water

60 gr. suiker

Voor het deeg meng je alle ingrediënten. Kneed het met je handen en laat het een half uurtje rusten.

Ondertussen maak je de abrikozensaus. Was de abrikozen goed, verwijder de pitten en snij ze in stukken. Doe ze in een pan met het water en de suiker. Breng het aan de kook en laat het een klein half uurtje koken. Werk het door een zeef.

Nu ga je verder met het deeg. Neem er met een lepel of met je handen stukjes van en draai er mooie balletjes van, zo groot als een bitterbal.

Kook de balletjes in licht gezouten water. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar. Dat duurt ongeveer drie minuten. Laat ze even uitlekken en spoel ze met koud water.

Smelt de boter in een koekenpan. Meng er het paneermeel en de suiker door en bak het al omscheppend tot het mooi gaat kleuren. De deegballetjes gaan in de pan. Laat ze flink rondrollen tot ze bedekt zijn met het paneermeel. Doe ze op borden, giet er een mooie lepel abrikozensaus overheen en zet ze lekker warm op tafel.