



## Slowakije

### Šošovicový prívarok

#### *Gebonden linzen*

200 gr. linzen  
4 bloemige aardappelen  
zout en zwarte peper  
2 laurierbladeren  
2 tenen knoflook  
rode wijnazijn  
2 dl. zure room  
1 el. bloem  
1 dl. volle melk  
worst en/of eieren

Spoel de linzen goed onder koud water en laat ze een uurtje of twee weken. Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in kleine blokjes.

Giet de geweekte linzen af, spoel ze nog eens goed en doe ze samen met de blokjes aardappel in een pan. Giet er zoveel water bij dat het allemaal net onder staat, doe er de blaadjes laurier bij en rasp er de tenen knoflook boven. Breng het aan de kook en kook het zonder deksel in ongeveer een kwartier gaar. Zet het vuur dan laag.

Meng een royale el. bloem met de melk, doe er de room bij en roer het goed om, want we willen geen geklonter. Meng het goedje door de pot met linzen en roer het tot de saus dikker wordt. Kruid het nu met zout en peper en breng het op smaak met wijnazijn.

Serveer de linzen met een spiegelei of met wat Weense worstjes. Allebei mag natuurlijk ook. Voor wie wil mag er ook nog een stuk brood bij.