



Slowakije

Slovenský oštiepok

Gerookte schapenkaas

Vyprážený oštiepok

Gebakken oštiepok

Slovenský oštiepok

ei

bloem

paneermeel

Neem p.p. een plak kaas van ongeveer een vinger dik. Die haal je achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopt ei en ten slotte door het paneermeel. Zorg dat het paneerlaagje de kaas van alle kanten goed insluit, anders wordt het zometeen een drama in je pan. Haal voor de zekerheid de kaasjes anders nog een tweede keer door het ei en het broodkruim. Bak de gepaneerde plakken kaas in een royale laag gloeiend hete olie aan beide zijden mooi bruin. Zet de oštiepok op tafel met aardappelpuree en een paar augurken.

Plnený oštiepok

Gevulde oštiepok

400 gr. oštiepok

125 gr. paddenstoelen

1 kleine ui

2 eieren

1 dl. melk

100 gr. bloem

De paddenstoelen maak je schoon, de ui pel je. Snij het allemaal in kleine stukken. Die bak je in een klein beetje olie tot de uien mooi gaan kleuren en de paddenstoelen hun vocht hebben verloren. Kruid ze met een klein beetje peper. Zout is niet nodig, want de kaas is zout genoeg. Snij ondertussen de oštiepok in 8 dunne plakken. Leg op één plak een lepel van het paddenstoelenmengsel. Daarop leg je een tweede plak oštiepok. Zet het vast met prikkertjes. Klop de eieren los met de melk en meng er de bloem door. Het resultaat moet een dik beslag zijn. Laat het een kwartiertje rusten.

Verhit een ruime laag olie in een pan. Dompel de gevulde kaasjes onder in het beslag, leg ze in de hete olie en bak ze aan beide kanten mooi goudbruin.

Laat ze even uitlekken op keukenpapier en serveer ze dan met een frisse salade en lekker knapperig brood.