



## Slowakije

### **Hovězí na hořčici s pagáčky**

*Rundvlees met mosterd en pagáčky*

600 gr. mager rundvlees, b.v. rosbief  
2 uien  
runderbouillon (mag best van een blokje)  
bloem  
zout en peper  
3 el. olie  
een klontje boter  
200 gr. fijne (en dus scherpe) mosterd

1 kg aardappelen  
1 ei  
griesmeel  
bloem  
olie

Het rundvlees snij je in 4 dikke plakken. Smeer ze in met olie, kruid ze met peper en zout en bak ze op hoog vuur aan beide kanten snel aan in de olie. Haal ze uit de pan en zet ze even apart. Het vuur mag nu laag.

De gesnipperde uien bak je in het achtergebleven vet met een extra klontje boter langzaam glazig. Als de uien gaan kleuren gaat het rundvlees terug in de pan. Doe er zoveel hete bouillon (of water plus een blokje) bij dat het net allemaal onder staat. Breng het aan de kook, zet het vuur dan laag en laat het heel, heel zachtjes pruttelen tot het rundvlees zacht en gaar is.

Ondertussen maak je de aardappelknoedeltjes. Kook de (ongeschilde) aardappelen in een pan met ruim kokend water gaar. Giet ze af, laat ze heel even wat afkoelen en pel ze. Werk de gepelde aardappelen door een aardappelpers, meng er het ei door, kruid het met zout en peper en meng er dan al knedend zoveel griesmeel en bloem door (van allebei evenveel) tot je een stevig deeg hebt. Laat het afgedekt een half uurtje rusten.

Als het vlees gaar is haal je het uit de pan en leg je het even weg. Meng 3 el. bloem met een klein beetje water. Daarmee bind je de bouillon. Roer er de mosterd door en proef af op zout en peper. Leg het rundvlees terug in de saus en laat het goed doorwarmen.

Het aardappeldeeg rol je uit tot een rol van Ø 5 cm. Snij de rol in dunne schijfjes van ongeveer ½ cm. Die bak je aan beide kanten in een ruime laag hete olie goudbruin.

Leg op ieder bord een plak vlees, schep er royaal een flinke plas van de mosterdsaus overheen en leg langs de rand de schijfjes gefrituurde aardappelknoedeltjes.