



## Slowakije

### **Bravčový rezeň v zemiakovom cestíčku**

*Varkensschnitzel in aardappelbeslag*

4 varkensschnitzels  
1 theelepel zout  
zwarte peper  
½ dl. melk (een half kopje)  
2 eieren  
een snuf gedroogde majoraan  
2 teentjes knoflook  
3 eetlepels geraspte aardappelen  
bloem  
(evt.) geraspte kaas

Haal het vlees uit de koelkast en kruid het met zout en peper.

Schil je aardappelen en rasp ze op een fijne rasp tot je drie eetlepels vol hebt. Knijp er het vocht goed uit. Doe je in een kom, en daar gaan de melk en de eieren bij. Klop alles stevig op met een garde tot je een homogeen beslag hebt. Als het beslag te dun is, doe je er nog een beetje bloem bij. Kruid het beslag met peper en zout, majoraan en geraspte knoflook.

Haal het vlees lichtjes door wat bloem en dan door het beslag en bak het in de frituur of in de koekenpan in een ruime laag vet. Botervet is misschien de beste keus, of anders reuzel of olie. Geen boter, want het vet moet zo'n 170°C. zijn, en boter verbrandt bij temperaturen boven de 130°C.

Voor het opdienen kun je er eventueel nog wat geraspte kaas over strooien.