



Slowakije

Slovenská pochút'ka

gevulde aardappelpannenkoek

Voor de aardappelpannenkoeken:

1½ kg. aardappelen

1 ei

1 dl. melk

bloem

zout

Voor de vulling:

1 pond varkensvlees (b.v. hamlappen)

1 grof gesnipperde ui

1 paprika, rood of geel

1 flesje bier

1 tl. majoraan

1 tl. gemalen karwij

1 - 2 tenen knoflook

4 el. tomatenketchup

1 tl. zoet paprikapoeder

reuzel, boter of olie, voor het bakken

We beginnen met het beslag voor de aardappelpannenkoeken:

Schil en rasp de aardappelen op een fijne rasp. Laat ze een half uurtje staan. Ze zullen wat vocht verliezen. Dat giet je af. Knijp de aardappelen zo nodig nog wat uit.

Meng de geraspte aardappelen met het ei, de melk en een snuf zout. Doe er geleidelijk bloem doorheen, steeds 1 el. tegelijk, tot je een mooi, vloeïend beslag hebt.

Terwijl we de vulling voor onze pochút'ka maken kan het beslag even rusten.

Snij het vlees in niet te kleine blokjes en bak het snel rondom bruin in het vet in een diepe, zware pan. Haal het eruit en zet het apart.

Draai het vuur lager en doe er de ui in. Laat hem rustig glazig worden terwijl je de paprika schoonmaakt en in repen snijdt. Die mag in de pan. Als de ui bruin begint te worden rasp je de knoflook erboven uit. Roer een keer door en haal de pan van het vuur. Roer er nu de theelepel paprikapoeder door, zet de pan weer terug en giet er het flesje bier bij. Doe er ook ketchup, majoraan en karwij bij. Breng het aan de kook. Nu gaat het varkensvlees er in. Wacht tot het

opnieuw kookt, zet het vuur dan laag en laat de pochúťka rustigjes gaar pruttelen met het deksel schuin op de pan. De bedoeling is dat de saus flink indikt terwijl het vlees langzaam zacht wordt.

Nu is het tijd om de aardappelpannenkoeken te bakken:

Giet een beetje olie in een koekenpan. Daarin lepel je een deel van het beslag en je bakt er pannenkoeken van, goudgeel aan beide zijden. Zet het vuur niet te hoog en neem er rustig de tijd voor, want de aardappelen zijn rauw: het duurt dus allemaal wat langer dan "gewone" pannenkoeken. Hou de aardappelpannenkoek warm tussen twee borden terwijl je de volgende koeken bakt.

Leg de aardappelpannenkoeken op voorverwarmde borden, schep er royaal vulling op, vouw ze dicht en voilà: Slovenská pochúťka!

