



Slowakije

Strapačky s kyslou kapustou

Spätzle met zuurkool

500 gr. aardappelen
1 kop bloem (180 gr.)
500 gr. zuurkool
300 gr. doorregen spek
1 grote ui
zout
vers gemalen zwarte peper

Snij het spek in blokjes en doe ze in een pan met dikke bodem op een heel laag vuurtje. Snij de ui fijn. Die gaat bij het spek zodra het vet begint te smelten. Laat het zachtjes bakken tot de uien glazig zijn en het spek krokant is uitgebakken. Dan gaat de zuurkool erbij. Leg de deksel op de pan en laat de zuurkool in minstens 15 minuten gaar stoven, iets langer is beter.

Ondertussen schil je de aardappelen en rasp je ze op een fijne rasp boven een kom. Doe er een snuf zout bij en roer er zoveel bloem door tot je een vloeïend en plakkerig, maar wel samenhangend deeg hebt. Laat het tien minuutjes rusten.

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Werk het deeg door een halsukzeef* in het kokende water. Ga met een houten lepel rustigjes over de bodem om te voorkomen dat de strapačky blijven kleven. Zodra ze boven komen drijven draai je het vuur laag, zodat ze weer naar beneden zinken. Drie keer doe je dat, dan zijn de strapačky klaar. Schep ze uit de pan en spoel ze af met koud water.

Meng de strapačky met de gaar gestoofde zuurkool in de pan. Breng het op smaak met royaal zwarte peper en een beetje zout, maar van dat laatste niet te veel want het spek is al zout. Draai het gas uit en laat het zo een paar minuten staan voor je het op tafel zet.