



Slowakije

Španielsky vtáčik

Spaans vogeltje

4 dunne plakken rundvlees (b.v. runderschnittzels)

1 ui

100 gr. gerookt spek

zout en peper

scherpe mosterd

2 hardgekookte eieren

2 frankfurter worstjes

2 augurken

bloem

1 l. runderbouillon (mag best van een blokje)

1 el. kappertjes

Leg de plakken rundvlees tussen twee vellen plasticfolie en klop ze met een vleeshamer of deegroller voorzichtig zo dun mogelijk uit. Werk van binnen naar buiten.

Verdeel de eieren, de worstjes en de augurken in de lengte in tweeën. Snij vier lange, dunne repen van het spek. De rest snij je in kleine blokjes.

Smeer de uitgeklopte lapjes rundvlees aan één kant in met mosterd en kruid ze met peper en zout. Leg op iedere plak een half ei, een stuk augurk, een stuk worst en een reep spek. Rol ze op en zet ze vast met keukendraad, prikkertjes of een rolladeklem.

In een braadpan bak je de blokjes spek zachtjes uit tot ze hun vet gaan verliezen. Snipper de ui en bak hem een paar minuten mee. Zet het vuur wat hoger, rol de Spaanse vogeltjes door wat bloem en bak ze aan alle kanten bruin.

Giet de bouillon in de pan. Het vocht moet de vogeltjes voor $\frac{3}{4}$ bedekken. Zo nodig nog wat water toevoegen dus. Breng het aan de kook en zet het vuur nu zo laag dat het een klein beetje pruttelt; niet meer dan dat. Leg het deksel schuin op de pan en laat de španielsky vtáčik in 1 - 1½ uur door en door gaar worden. Draai het vlees een af en toe een keertje om.

Als de španielsky vtáčik gaar zijn Haal je ze uit de pan. Maak het stovochtt glad met je staafmixer. Meng 2 el. bloem met wat water. Daarmee bindt je het kookvocht. Leg de vogels terug in deze saus en laat het nog even zachtjes koken, zodat de bloem gaart en de saus wat dikker wordt. Vlak voor je het vuur uitzet meng je een flinke eetlepel kappertjes door de saus.

Leg de španielsky vtáčik op borden, lepel er een flinke plas van de saus overheen en serveer met een rijst of gekookte aardappelen.