



## Slowakije

### **Špenátový prívarok** *Gebonden spinazie*

1 kg. verse spinazie  
1 rode ui  
2 el. boter  
2 tenen knoflook  
2 el. bloem  
vegeta of groentebouillon  
zwarte peper  
4 eieren

Hak de spinazie wat kleiner en laat ze slinken in een grote pan. Giet het vocht af, maar bewaar het.

Snipper de ui en bak ze glazig in 2 el. boter. Hak de tenen knoflook bij en laat ze 2 minuutjes meebakken. Doe er nu de bloem bij en roer tot het vet alle bloem heeft opgenomen. Giet er nu beetje bij beetje het vocht van de spinazie bij. Het kookvocht van de spinazie zou voldoende moeten zijn, maar als de saus te dik is doe je er gewoon wat water bij. Kruid het met vegeta (of groentebouillon) en zwarte peper naar smaak en laat het wat inkoken tot een mooie dikke saus.

Ondertussen kook je de eieren hard.

Doe de spinazie in de saus en warm het goed door. Verdeel de spinazie over borden, snij de hardgekookte eieren doormidden en leg ze er op. Dien de špenátový prívarok op met gekookte aardappelen of aardappelpuree.