



Slowakije

Záhorácký zúvitek

Varkensrolletjes met zuurkool

4 dunne plakken (à 150-200 gr.) varkensvlees van de nek of de buik

1 ui

100 gr. gerookt spek

250 gr. zuurkool

2 tenen knoflook

gemalen karwij

2 uien

peper en zout

bloem

Snipper de ui en bak ze samen met de blokjes spek tot ze glazig wordt. Daar gaat de zuurkool bij. Kruid het met karwij, doe er een klein scheutje water bij en laat het zachtjes sudderen tot de zuurkool gaar is.

Klop de lappen vlees wat uit, wrijf ze in met geperste knoflook en kruid ze met peper en een beetje zout. Daarop leg je een laagje zuurkool. Strooi er een snuffje gemalen karwij overheen. Rol het vlees op en zet het vast met een houten prikkertje.

Verhit wat reuzel of olie in een braadpan van gietijzer. Bak de rollen vlees op hoog vuur snel rondom bruin. Haal ze uit de pan en houdt ze warm. Het vuur mag lager. Snipper de twee overgebleven uien en bak ze zachtjes in het achtergebleven vet tot ze mooi bruin kleuren. Doe de rolletjes vlees terug in de pan en giet er een paar koppen water of bouillon bij, genoeg voor een bodempje dat de uien net bedekt. Leg het deksel op de pan en zet hem in een op 180°C. voorverwarmde oven. Laat het bakken tot het vlees gaar is. Dat zal ergens tussen de 30 en de 45 minuten gaan duren. Als het vlees zacht is haal je de deksel van de pan en laat je de rolletjes nog een paar minuutjes in de oven voor een mooi kleurtje. De saus kun je, als dat nodig is, binden met wat bloem.

Dien de rolletjes op met de saus en aardappelknoedels of gekookte aardappelen.