



Slowakije

Vyprážený zeleninový rezeň

Gebakken groenteschnitzel

400 gr. diverse groenten zoals bloemkool, wortelen, pastinaken, boerenkool, knolselder, etc.
100 gr. diepvrieserwten
1 el. bloem
2 eieren
100 gr. paneermeel
zout en peper

voor het paneren:

1 ei, 5 dl melk, bloem en paneermeel.

Maak de groenten schoon en blancheer ze in gezouten water (of bouillon). Hak de groenten fijn met een staafmixer of keukenmachine, maar laat de erwten heel. Vermeng de groenten dan met het ei, zout en peper, een eetlepel bloem en 100 gr. paneermeel. Vorm er rechthoekige "steaks" van. (Rondjes of vierkantjes mag natuurlijk ook, hè!)

Klop het ei los met de melk. Haal de groenteschnitzels door de bloem, door het ei en door het paneermeel. Bak ze in hete olie aan beide zijden goudbruin.