



Slowakije

Kyslá kapusta

Zuurkool

- 1 pak (500gr.) zuurkool, uitgelekt
- 1 gehakte ui
- 50 gram spek (of meer, naar smaak), in blokjes gesneden
- 1 geraspte aardappel
- zout en peper
- een theelepeltje (bruine)suiker
- 1 el azijn
- 1 theelepel karwijzaad

Doe een klein beetje olie in een pan met dikke bodem en bak daarin het spek en de ui. Laat de karwijzaadjes even meedoen.

Laat de zuurkool uitlekken en hak het fijn. Als de ui glazig is geworden gaat de zuurkool erbij, de aardappel, suiker, azijn en net genoeg water om het allemaal te bedekken. Kruiden met peper en misschien nog wat zout, maar dat laatste heel zuinig, want het spek is waarschijnlijk al zout genoeg

Breng het hele zaakje aan de kook, en laat het dan afgedekt zo'n drie kwartier zachtjes pruttelen.