



Černohorský rezeň

Montenegrijnse schnitzel

4 grote varkensschnitzels
zout en peper
1 dl. melk
120 gr. bloem
2 middelgrote aardappelen
2 eieren
2 tenen knoflook
majoraan
olie
geraspte kaas

Eerst maken we het beslag. Klop de eieren los met de melk en meng er de bloem door. Kruid het met geraspte knoflook, zout en peper en een snuf majoraan. Schil de aardappelen, rasp ze fijn en meng ze door het beslag. Laat het afgedekt een half uurtje rusten.

Klop de schnitzels een beetje uit en kruid ze met zout en peper. Haal ze lichtjes door de bloem en daarna door het beslag. Bak ze aan beide zijden goudbruin in een flinke laag gloeiend hete olie. Een flinke laag, zeker 1 cm., anders koelt de olie te veel af en wordt het een vette, kleffe bedoening. De schnitzels moeten een beetje heen en weer kunnen wiegen in de olie.

Leg de schnitzels op borden en strooi er een ruimhartige hand geraspte kaas over. Serveer de Montenegrijnse schnitzels met frietjes en een tartaarsaus.

(Tartaarsaus maak je heel eenvoudig door mayonaise te mengen met in stukjes gehakt hardgekookt ei, uitjes, augurk, kappertjes en wat peterselie en/of bieslook. Kruiden met peper en zout en je bent alweer klaar.)