



Tsjechië

Moravský vrabec

Moravische mus

600 gr. varkensvlees (niet te mager, b.v. van de nek of de schouder)

4 tenen knoflook

1 tl. gemalen karwij

zout

1 grote ui

Snij het vlees in wat grotere stukken en doe ze in een kom. Bestrooi ze met zout, karwij en in dunne plakjes gesneden knoflooktenen. Meng het goed en zet het 4 tot 6 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe 2 of 3 el. olie in een braadpan van gietijzer (de pan moet straks de oven in). Snij de ui in ringen. Bak ze heel zachtjes in de olie tot ze glazig beginnen te worden. Dan zet je het vuur hoog. Doe het vlees in de pan en bak het al omscheppend snel rondom bruin. Giet een scheutje warm water in de pan en zet het in de voorverwarmde oven. Verlaag de oventemperatuur naar 180°C. en laat het vlees nog een uurtje bakken, of tot het zacht is. Bedruip het af en toe met het braadvocht.

Serveer de Moravische mus met knedlíky of gekookte aardappelen en zuurkool.