



Tsjechische Republiek

Pučálka

Ontkiemde erwten

gedroogde erwten
zout en peper
boter

Neem een kopje (1 dl.) erwten p.p. Niet te veel, want de erwten nemen tijdens het weken en het uitlopen flink in volume toe, en pučálka is een vullend gerechtje. Laat de erwten 24 uur weken onder ruim water, ongeveer twee maal het volume van de erwten.

De tweede dag giet je het water af. Spoel de erwten met schoon water, giet het weer af, maar niet te fanatiek: ze moeten goed vochtig blijven. Dek de schaal af met folie waar je een paar gaatjes in hebt gemaakt. Zo kan er zuurstof bij zonder dat de erwten uitdrogen. Zet ze weer 24 uur weg.

De volgende dag zouden de erwten al moeten ontkiemen. Als ze spruiten van een half centimeterje hebben kun je ze al eten, maar je kunt ook de procedure nog een keer herhalen en een (halve) dag wachten.

De laatste dag spoel je de ontkiemde erwten nog eens met water. Spreid ze uit op een theedoek zodat ze wat kunnen drogen.

Verhit een genereuze hoeveelheid boter in een pan. Zodra die begint te schuimen gaan de erwten erbij, een flinke snuf zout en versgemalen zwarte peper. Bak de erwten op een hoog vuur 3 tot 5 minuten, tot ze hun rauwheid verliezen en zacht en sappig worden. Niet onnodig roeren en husselen anders gaan ze kapot. Zo eens een keer zachtjes omscheppen is genoeg.

- Een variatie op dit recept is om samen met de erwten een dun gesneden rode ui of sjalot mee te bakken. In plaats van de ui kun je ook een in plakjes gesneden teen knoflook gebruiken.
- Veel Tsjechen vinden het lekker om wat spekjes met hun pučálka mee te bakken. Bak de spekjes dan eerst zachtjes uit in een droge pan. Doe er dan de boter bij, zet het vuur hoog en bak dan de erwten zoals hierboven beschreven.
- En dan is er nog een andere manier om pučálka te eten: zoet, met suiker of honing. Bij kinderen succes gegarandeerd. Suiker gebruik je in plaats van het zout en de peper, eventueel met nog wat peperkoekkruiden en/of rozijnen. Als je honing wil gebruiken, dan verwarm je die samen met de boter waarin je de erwten bakt.