



# Tsjechische Republiek

## Španělské ptáčky

*Spaanse vogels*

4 dunne plakken rundvlees (b.v. runderschnittzels)  
zout en peper  
mosterd  
2 hardgekookte eieren  
1 Frankfurter worstje  
4 plakjes bacon  
2 augurken  
3 kleine uien  
1 l. runderbouillon  
1 - 2 el. kappertjes  
een bosje peterselie

Leg de plakken op een werkblad en klop ze uit tot wat grotere rechthoeken. Begin in het midden en klop naar de randen toe. Bestrijk het vlees aan een kant met mosterd en kruid het met zout en peper.

Pel 1 van de uien en snij hem in vieren. Snij 1 augurk in de lengte in vieren en snij de eieren in de lengte doormidden. Het worstje snij je door de helft, en iedere helft snij je nog eens in de lengterichting doormidden.

Leg op iedere lap vlees een plak bacon, een reepje worst, 1/4 ui, 1/4 augurk en een half ei. Rol de lapjes vlees stevig op en vouw de randen zo goed en zo kwaad als het gaat naar binnen. Bind ze op met draad of zet ze vast met cocktailprikkertjes.

Bak de vogeltjes rondom bruin in het hete vet. Dan haal je ze uit de pan en leg je ze apart.

Snipper de overige twee uien. Die bak je in het vet van de vogeltjes tot de uien glazig zijn. Leg het vlees terug en giet er de bouillon bij. De vogeltjes moeten ze voor 3/4 onder staan. Als je te weinig bouillon hebt doe je er nog wat water bij. Laat ze zachtjes gaar stoven. Dat duurt een uurtje, iets langer kan ook, afhankelijk van het vlees. Als je er een lepel tomatenpuree bij doet gaat het allemaal iets sneller.

Als de vogeltjes gaar zijn haal je ze uit de pan. Laat de bouillon flink inkoken tot een dikke saus. Eventueel kun je die binden met wat bloem of maïzena. Snij de overgebleven augurken in stukjes. Die gaan samen met de kappertjes en de gehakte peterselie in de saus. Eventueel nog wat kruiden met zout en peper. Van de vogeltjes haal je de touwtjes af. Leg ze in de saus en laat ze nog eens grondig doorwarmen.

Serveer de Spaanse vogeltjes met de saus en witte rijst of knedlíky.

