



Tsjechië

Uhlířina

Houtskoolbranderspannetje

300 gr. bloem
3 eieren
1 kg. vastkokende aardappelen
100 gr. gerookt spek
boter of reuzel
2 uien
1 tl. karwijzaad
zout

Kneed van de bloem, de eieren en een snuf zout een glad en stevig deeg. Is het te droog voeg dan een klein beetje water toe. Laat het afgedekt een half uurtje rusten, vorm er dan een lange rol van en snij er knoedeltjes van. Laat ze in gezouten, kokend water glijden, ga even met een houten lepel over de bodem zodat ze niet blijven kleven en wacht tot ze boven komen drijven; dan zijn ze gaar. Laat ze uitlekken in een vergiet.

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water tot ze net gaar zijn. Laat ze even afkoelen en snij ze in dikke schijven of kleinere stukken.

Snipper de uien. Smelt een lepel boter of reuzel in een grote, zware koekenpan en bak de uien samen met het (in blokjes gesneden) spek en 1 tl. karwijzaadjes rustig uit tot ze glazig zijn en goudbruin gaan kleuren. Meng er de aardappelen en de knoedeltjes door en laat het door en door warm worden.

Opdienen met b.v. tafelzuur, zuurkool of een komkommersalade.