



Tsjechië

Uhlířina z krup

Houtskoolbranderspot met gort

400 gr. gort
500 gr. zuurkool
2 - 3 tenen knoflook
500 gr. aardappelen
250 gr. gerookt spek (wat meer mag ook)
majoraan
reuzel of boter

De gort kook je gaar in wat water. De aardappelen schil je en snij je in blokjes. Die kook je ook gaar. De zuurkool laat je uitlekken in een vergiet.

Bak het spek in een lepel reuzel uit in een pannetje. De laatste 2 minuutjes doe je er de gepelde en gesnipperde tenen knoflook bij, dan mag het vuur uit.

Doe het uitgebakken spek (inclusief vet en knoflook) samen met de gort, de aardappelblokjes en de zuurkool in een met boter of reuzel lichtjes ingevette ovenschaal. Kruid het met een flinke snuf majoraan en meng het goed.

Bak de uhlířina in een op 180°C. voorverwarmde oven in een ruim half uur gaar.