

Ingrediënten voor 4 personen

-750 g gekookte aardappelen in de schil -200 g magere runderlap (in reepjes gesneden) -200 g magere varkenslap (in reepjes) -2 uien (fijnggehakt) -2 eetlepels olie -zout en versgemalen witte peper -120 g augurken (in dunne plakjes) -boter om in te vetten -1/4 l zure room -100 g ontbijtspek in plakjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Oostenrijks
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Oostpruisische schoenlapperspastei

Pittige ovenschotel

Vorbereitung

-we pellen de aardappelen en snijden ze in plakjes van 1/2 cm -het vlees eveneens in reepjes van 1/2 cm snijden

Bereidingswijze

-we verhitten de olie in de pan -vleesreepjes en ui hierin 5 min bakken -kruiden met zout en peper en de pan van het vuur nemen -we vetten een vuurvaste ovenschotel in -op de bodem de helft van de aardappelschijfjes leggen hierop het vlees en de uien verdelen -daarop de plakjes augurk leggen en tot slot de rest van de aardappelen -in een kom kloppen we de zure room lichtschuimend en kruiden dit met zout en peper -we gieten dit over de aardappelen -plaats de schaal in de voorverwarmde oven op de middelste richel **BAKTIJD=45 min op 200°C** -de stukjes ontbijtspek er de laatste 20 min stervormig over verdelen

Serveertips

In de schaal meteen serveren