**Praagse schnitzel in jagersaus**

varkenslapjes

bloem

eieren
paneermeel

boter

paprikapoeder

peper & zout

champignons

knoflook,

boter,

vloeiende bloem,

runderbouillon,

culinaire room,

worcestershiresaus,

peper en zout

**Praagse schnitzels**. Leg de varkenslapjes tussen twee vellen folie en rol ze dun uit met een deegroller.

Bestuif ze met bloem, haal ze door het geklutste ei en dan door het paneermeel gemengd met paprikapoeder.

Kruid met peper en zout. Bak de schnitzels in een pan met ruim veel boter, 5 à 6 minuten aan elke kant, tot ze goudbruin en krokant zijn.

**Jagersaus**. Snijd de champignons in plakjes en bak ze in wat bruisende boter op hoog vuur. Schep ze uit de pan en houd ze warm en laat wat uitdampen. Stoof gesnipperde uien en een paar geplette knoflookteentjes in dezelfde pan.

Voeg een paar eetlepels vloeiende bloem toe, roer goed om en laat even doorbakken. Schenk onder voortdurend roeren net zoveel runderbouillon bij de bereiding tot je een gladde saus hebt. Laat even doorkoken.

Roer een half flesje culinaire room en naar smaak worcestershiresaus door de saus. Voeg de champignons toe, roer om, kruid bij met peper en zout en breng op serveertemperatuur.

Dien op, bijvoorbeeld met: [**rodekool**](https://www.creatief-koken.be/basis/1448.htm) met appeltjes en [**knedliky**](https://www.creatief-koken.be/basis/5717.htm) (broodknoedels).