



Bulgarije

Pleni palatsjinki

Gevulde pannenkoeken

2 eieren
125 gr. bloem
2½ dl. melk
zout
1 zakje vanillesuiker
250 gr. ham
4 dl. zure room
200 gr. champignons
1 el. gehakte peterselie
1 el. bloem
zout en peper
1 rode ui, of 2 sjalotjes

Voorde pannenkoeken meng je eieren, bloem, melk en vanillesuiker in een kom. Klop het goed zodat er geen klontjes in zitten, want die lusten we niet. Het best laat je het beslag een uurtje afgedekt rusten.

Vet een middelgrote koekenpan lichtjes in met olie. Daarin bak je dunne pannenkoekjes, aan beide kanten.

Hak de ham fijn en meng het met 3 dl. van de zure room. Met dat mengsel vul je de pannenkoeken: leg twee of drie lepels op een pannenkoek, vouw de zijkanten er wat overheen en rol ze op of maak er pakketjes van. Die leg je in een ingevette ovenschaal of bakblik.

Voor de saus snipper je de ui. Bak ze glazig in wat olie. Ondertussen snij je de champignons in plakjes en hak je de peterselie klein. Die gaan bij de uien. Bak het een paar minuutjes door. Strooi er de bloem over, schep nog eens om en schep er dan de rest van de zure room en een beetje water door. Kruid het met peper en zout en breng het even aan de kook. Deze saus giet je over de pannenkoeken in het bakblik.

Bak de gevulde pannenkoeken 15 tot 20 minuutjes in een op 200 °C. voorverwarmde oven.