



## Bulgarije

### **Patatnik**

#### *Aardappelkoek*

½ kg. aardappelen

1 ui

munt

zout

evt.: 1 ei (hoeft niet per se, maar de pannenkoek zal minder snel uit elkaar vallen)

wat olie voor het bakken

Schil de aardappelen en rasp ze op een fijne zeef boven een kom. Pel de uien, rasp ze en meng ze samen met de gehakte munt (en evt. het ei) door de aardappelen. Laat het een kwartiertje rusten.

Verhit wat olie in een koekenpan. Spreid het aardappelbeslag uit over de bodem, in een laag van 1 - 2 cm. dik. Bak het op een matig vuurtje tot de bodem goudbruin is en een korstje krijgt.

Draai de aardappelkoek om met behulp van een deksel (deksel op de pan, omdraaien en de aardappelkoek van het deksel terug in de pan laten glijden). Bak de patatnik verder tot ook de andere zijde goudbruin is.

Je kunt de aardappelpannenkoek natuurlijk ook in een (matig warme) oven bakken.

Lekker bij deze aardappelkoek is een lepel kyopoolu of een kwak zure room