



## Hongarije

### **Brassói palacsinta**

#### *Braşov pannenkoekjes*

*Voor de pannenkoeken hebben we nodig:*

2 eieren  
250 gr. bloem  
snufje zout  
3 dl. melk  
2 dl. mineraalwater

*en voor de vulling:*

1 kleine ui  
300 gr. kipfilet  
100 gr. champignons  
1 flinke tl. tomatenpuree  
1 tl. gedroogde munt  
peterselie  
zout  
peper  
1 ei

*en voor het paneren:*

eieren  
bloem  
paneermeel

*en voor het serveren nog wat:*

zure room

Van de eieren, de bloem, melk, mineraalwater en een snufje zout maak je een beslag. Daar bak je dunne pannenkoekjes mee. Als je ze tussen bakpapier bewaard dan blijven ze zacht en breken ze niet als je ze straks vult en oprolt.

Snij het uitje klein en snij de kipfilet in stukjes. Verhit wat olie in een pan en bak de ui en de kip op hoog vuur tot het aan alle kanten gaat kleuren. Kruid het met zout en peper doe de in schijfjes gesneden champignons erbij plus 1 dl. water, 1 tl. tomatenpuree, de munt en wat gehakte peterselie. Laat het zo gaan tot het allemaal mooi gaar is en de champignons hun vocht verloren hebben. Haal het nu van het vuur af en meng er het losgeklopte rauwe ei door, zodat de vulling een samenhangende massa wordt.

www.ajvar.nl



# Hongarije

Leg op elke pannenkoek een ferme lepel van de vulling, smeer het wat uit, sla de zijkanten over de vulling heen en rol ze op. Haal de pannenkoekjes nu door bloem, losgeklopt ei en paneermeel. Bak ze in een laagje olie in de koekenpan aan alle kanten mooi goudbruin en serveer ze met een flinke eetlepel zure room.