



Hongarije

Hortobágyi palacsinta

Pannenkoeken uit Hortobágy

1 pond gehakt (kalfsvlees, of een mix van kalfs- en varkensvlees. H.O.H. mag ook, en fijngehakt kippenvlees is ook prima)
1 grote ui, fijngehakt
1 tomaat, ontveld en in stukken gehakt
1 groene puntpaprika, in kleine stukjes gesneden
2 dl. zure room
450 gr. bloem
2½ dl. melk
1 dl. koolzuurhoudend (mineraal)water
2 eieren
1 glas witte wijn
zout en peper
paprikapoeder
1 bosje verse peterselie

Maak met de eieren, bloem, melk en koolzuurhoudend water een beslag voor de pannenkoeken. Doe er een snufje zout bij en klop tot het de dikte heeft van stevige room. Laat het afgedekt een uur rusten.

Zet een grote koekenpan op het vuur en smeer hem in met een klein beetje olie: net genoeg dat het oppervlak glanst. (Gebruik een kwastje of een stuk keukenpapier dat je in de olie doopt).

Lepel er een dun laagje beslag in en sla aan het pannenkoeken bakken tot het beslag op is.

In een andere pan bak je de fijngehakte ui in een scheut olie goudbruin. Doe er het gehakt bij, twee lepels paprikapoeder, de stukken tomaat en zout en peper. Doe er een half glas wijn bij en roer tot het gehakt gebruid is. Als het droog wordt kan er nog wat van de resterende wijn bij, anders drink je het op.

Giet het vocht van het vlees af in een aparte kom. Doe het met een zeef of met behulp van het deksel. Roer 1 dl. van de zure room door het vleesnat en roer tot het glad is. Giet de helft van het room-vleesnat weer bij het vlees en roer het goed door.

Leg nu wat vlees in het midden van een pannenkoek en sla de zijkanten er wat overheen.

Vouw de pannenkoek dan op tot een mooi pakketje. Leg ze (met de vouwnaad naar beneden) in een lichtjes ingevette ovenschaal of bakblik en giet er de andere helft van het vleesnat met de room overheen. Zet het in een op 200°C. voorverwarmde oven. 20 tot 25 minuten, of tot ze lichtjes knapperig zijn.

Schep er voor het serveren de rest van de zure room overheen. Garneer met gehakte peterselie en een stofje paprikapoeder.