



## Hongarije

### **Spenótos palacsinta**

*Gevulde pannenkoeken met spinazie*

100 gr. bloem  
3 eieren  
2 dl. melk  
koolzuurhoudend mineraalwater  
500 gr. verse spinazie  
1 kleine ui  
1 - 2 tenen knoflook  
100 gr. geraspte kaas  
2 dl. room  
2 el. bloem  
zout en peper

Meng de bloem, de melk en twee van de eieren met een mixer tot een dik beslag. Kruid het met zout en peper. Laat het een kwartiertje rusten.

Snipper de ui en bak hem in wat boter in een grote pan op een zacht vuurtje rustig glazig. Hak de knoflook klein en laat het twee minuutjes meebakken. Doe de gewassen spinazie in de pan en laat het slinken. Meng de bloem met 1 dl. van de room. Daarmee bind je de spinazievulling. Kruid het met zout en peper en draai het vuur uit.

Meng zoveel bruiswater door het pannenkoekenbeslag tot het glad en dun is. Verhit wat olie in een grote koekenpan en bak er dunne pannenkoeken mee. Laat ze wat afkoelen op een bord.

Bestrijk de pannenkoeken met de spinazievulling, bestrooi het met geraspte kaas. Leg de gevulde pannenkoeken dicht naast elkaar in een met boter ingevette ovenschaal. Klop het overgebleven ei los met de rest van de room. Dat giet je over de pannenkoeken. Bestrooi evt. met nog wat geraspte kaas en zet de schaal in een op 200°C. voorverwarmde oven. Bak de gevulde pannenkoeken in 20 minuten mooi goudbruin.