



Hongarije

Tócsni

Aardappelpannenkoekjes

1 kg. aardappelen
2 eieren
zout en peper
2-3 el. bloem
olie voor het bakken

Schil de aardappelen en rasp ze. Laat ze in een vergiet een tijdje uitlekken. Druk er met je handen nog wat vocht uit en meng ze met de losgeklopte eieren, zout en peper en de bloem, van dat laatste zoveel tot je een samenhangend beslag hebt, wat min of meer -maar niet al te fanatiek- aan je lepel blijft hangen.

Verhit een koekenpan, giet er een dun laagje olie in. Als de olie heet is leg je met een lepel een bergje van het aardappelbeslag in de pan en vorm je er snel een platte koek van, zo groot als een theeschoteltje. Groter mag, kleiner is ook goed. Maak er zoveel als er ruim in de pan passen en bak ze aan beide kanten mooi goudbruin.

Laat ze even uitlekken op keukenpapier en serveer ze met wat geperste knoflook, een lepel zure room en wat tafelzuur.

Gombás tócsni - *paddenstoelen tócsni*: 300 gr. champignons, 500 gr. aardappelen, 50 gr. bloem, 1 ei, 2 tenen knoflook, peterselie, zout en peper. Champignons hakken en bakken tot ze hun vocht verloren hebben. De aardappels rasp en laten uitlekken en de knoflook rasp. Alles mengen tot een beslag en kruiden met zout en peper.

(Een aardige variatie hierop is om een pakje instant-paddenstoelensoep te gebruiken. Neem daarvoor de eieren en de aardappelen uit het basisrecept plus een zakje champignon- (of andere paddenstoelen)soep. De bloem, het zout en de peper kunnen achterwege blijven.)

Édes burgonya tócsni - *zoete aardappel tócsni*: 500 gr. zoete aardappelen, geschild en geraspt, 70 gr. maïsmeel, 2 lente-uitjes (of 1 kleine prei) in flinterdunne plakjes en 1 ei. Alles mengen, bakken en opdienen met een kwak zure room met daarop geraspte kaas.

Húsos tócsni - *vlees tócsni*: 500 gr. gehakt, 500 gr. aardappelen, 1 ei, ½ tl. scherp paprikapoeder, zout, ½ tl. gemalen karwijzaad, 1 tl. gedroogde majoraan.

Sokfűszeres tócsni - *kruiden tócsni*: het basisrecept, met daarbij allerlei kruiden naar smaak: tijm, dragon, peterselie, knoflook, uien, chilipoeder, karwij....

www.ajvar.nl



Hongarije

Pörköltés tócsni - *pörkölt tócsni*: een grote, maar dunne aardappelpannenkoek, dichtgeslagen en gevuld met een paar lepels pörkölt.

Sajtos tócsni - *kaas tócsni*: het basisrecept plus geraspte knoflook. De geraspte kaas kan door het beslag gemengd worden, maar vaker wordt de kaas over de gebakken, hete tocsni gestrooid.

Spenótos tócsni - *spinazie tócsni*: voeg aan het basisrecept 150 gr. spinazie (geslonken/diepvries en uitgelekt) toe, wat nootmuskaat en (evt.) wat geraspte knoflook. Bestrooi het voor het serveren met geraspte feta.

Almás tócsni - *appel tócsni*: Geen aardappelen in deze tócsni, maar: 600 gr. geraspte appel, 1 ei, 100 gr. bloem (of meer), 2 el. suiker. Alles mengen. Voor het serveren bestrooien met kaneelsuiker.