



## **Slane pohovane palačinke**

*Hartige gebakken pannenkoeken*

2 eieren  
2 dl. melk  
200 gr. bloem  
2 dl. bruiswater  
2 el. olie  
1 snuf zout  
1 snuf suiker

300 gr. kipfilet  
kippenbouillon  
1 dl. zure room  
zout en peper

2 eieren  
bloem  
paneermeel

Klop de eieren met een mixer of garde los in een kom. Meng er al kloppend de melk door en de bloem, een snuf zout, een snufje suiker. Maak er een glad beslag zonder klontjes van. Meng er dan het mineraalwater onder en 2 el. olie. Laat het een half uurtje rusten.

Kook de kipfilets ondertussen in een stevige kippenbouillon gaar. Leet ze wat afkoelen, hak ze aan stukjes en meng ze met de zure room. Kruid het met zout en peper.

Vet een koekenpan lichtjes in met wat olie en bak daarin dunne pannenkoekjes.

Verdeel het mengsel over de pannenkoekjes, maar laat de randen vrij. Sla de zijkanten van de pannenkoekjes over de vulling en rol ze op. Haal ze door bloem, losgeklopt ei en paneermeel. Verhit een laagje (1 cm.) olie in een koekenpan. Leg de pannenkoekjes er met de dichtgeslagen kant omlaag in, dan blijven ze gesloten. Bak ze goudbruin, keer ze en laat ook de andere kant mooi kleuren.

Bestrooi de gevulde pannenkoekjes evt. nog met geraspte kaas en serveer ze met een lepel zure room of een dot kajmak en een frisse salade.