



Servië

Pogačice od krumpira

Aardappelpannenkoekjes

1 kg. aardappelen
2 eieren
200 gr. kaas
100 gr. maïsmeeel
100 gr. ham
1 el. gehakte peterselie
zout en peper

Kook de aardappelen gaar, pel ze en werk ze door een aardappelpers. Rasp de kaas en snij of hak de ham in flinterdunne stukjes. Meng de aardappelpuree met de ham en de geraspte kaas, de eieren, het maïsmeeel en de peterselie. Breng het mengsel op smaak met zout en peper, kneed er een deeg van en vorm er een rol van. Van die rol snij je plakken van een kleine centimeter dik. Bak de aardappelpannenkoekjes in een laagje hete olie aan beide kanten goudbruin, laat ze even uitlekken op keukenpapier en eet ze terwijl ze nog lekker heet zijn.