



## Servië

### **Palačinke sa tikvicama**

*Pannekoeken met courgette*

2 eieren  
150 gr. bloem  
1 dl. melk  
1 courgette  
zout en peper  
1 dl. koolzuurhoudend water

200 gr. witte kaas (“feta”, maar dan van koemelk)  
1 ei  
1 teen knoflook  
6 - 7 el. melk  
50 gr. geraspte kaas

De courgette rasp je. Bestrooi het met wat zout en laat het een half uurtje goed uitlekken in een vergiet.

Klop de eieren los met wat zout en peper. Doe er de bloem en de melk bij. Meng het goed met een mixer. Doe er dan de courgette bij en zoveel water tot je een mooi pannenkoekbeslag hebt.

Verhit een koekenpan, doe er wat boter of olie in en bak de pannenkoeken aan beide zijden mooi lichtbruin. Het beslag zou genoeg moeten zijn voor 6 of 7 stuks.

*Hier zou je al aan tafel kunnen. Eet de pannenkoeken dan met een flinke lepel zure room of vette yoghurt.*

Voor de vulling verkruijmel je de kaas en meng je het met het ei, zout en peper en de geraspte teen knoflook. Schep de vulling in de pannenkoeken en rol ze op. Leg ze naast elkaar in een ingevette ovenschaal. Bestrooi ze met de geraspte kaas en giet er een paar eetlepels melk overheen. Zet de schaal in een hete oven en bak ze zo'n 20 minuutjes.