



Servië

Zapečene palačinke sa sirom

Gebakken pannenkoeken met kaas

Voor de pannenkoeken:

8 el. bloem (zoveel als er op de lepel past)

2 eieren

1 zakje vanillesuiker

1 theelepeltje olie

een snufje zout

2 dl. melk

½ l. mineraalwater (koolzuurhoudend)

Maak een beslag door alles tot en met de melk te mengen. Klop het goed door met een garde of staafmixer, en doe er dan zoveel mineraalwater bij tot het vrolijk begint te borrelen. Bak er pannenkoeken van.

Dan meng je de kaas voor de vulling:

½ pond hüttenkäse (cottage cheese)

1 ei

1 zakje vanillesuiker

2 - 3 el. suiker

(evt.) wat geraspte citroenschil

Meng het allemaal tot een gladde saus. Bestrijk de pannenkoeken met dit mengsel en rol ze op. Vouw daarbij de zijkanten iets over de vulling heen, zodat die er straks in de oven niet uitloopt. Leg de pannenkoeken naast elkaar in een ingevet bakblik.

Dan maken we de saus:

1 zure room

1 ei

1 zakje vanillesuiker

Meng de room met het ei en de vanillesuiker en giet het over de pannenkoeken. Bak ze in de oven op 180-200 graden tot ze goudbruin worden. Dat zou zomaar eens zo'n 20 minuten kunnen duren, maar het kan ook ietsje meer zijn.