



## Slowakije

### **Zemiakové placky**

#### *Aardappelkoekjes*

4 grote aardappelen  
4 el. bloem  
1 ei  
1 tl. majoraan  
3 - 4 tenen knoflook  
½ - 1 tl. scherp paprikapoeder  
zout  
boter of olie

Kook de aardappelen gaar, pel ze en werk ze door een aardappelpers. Meng er de bloem, het ei, een theelepel gedroogde majoraan en de geraspte tenen knoflook door. Kruid het met het paprikapoeder en een flinke snuf zout.

Het beslag moet zo dik zijn dat het min of meer aan je lepel blijft hangen. Is het te nat, doe er dan nog wat bloem bij.

Verhit wat boter of olie in een koekenpan. Schep er een lepel van het beslag in, vorm er snel een mooi rond pannenkoekje van en bak het aan beide kanten goudbruin.