



Slowakije

Zemiakové placky *Aardappelpannenkoeken*

4 grote aardappelen
6 el. bloem
3 tenen knoflook
1 ei
1 snuf zout
peper
1 tl. majoraan

Om te beginnen schil je de aardappelen. Spoel ze even af en rasp ze op een fijne rasp. Meng ze met de bloem en het ei. Rasp er de tenen knoflook boven en kruid het beslag met zout, peper en majoraan. Laat het een kwartiertje rusten.

Verhit wat olie of boter in een koekenpan. Schep er een lepel van het beslag in en bak de aardappelpannenkoek op een rustig vuurtje aan beide zijden mooi bruin en gaar.

Serveer deze Slowaakse aardappelpannenkoeken met een flinke schep zure room of crème fraîche.