



Slowakije

Lokše

Aardappelpannenkoekjes

1 kg. aardappelen
300 gram bloem
zout
150 gr. gesmolten boter

Was de aardappelen en kook ze in de schil.

Als ze gaar zijn pel je ze en maak je ze fijn met een groentezeef of in de keukenmachine. Leg ze op een met bloem bestoven werkplank, strooi er de bloem en het zout over en kneed er een deeg van.

Maak er een lange rol van, niet te dun, en snijd die in stukken. Rol met de deegroller ieder stuk nu uit tot een pannenkoekje. Ze moeten zo dun als flensjes zijn: 2 millimeter is dik genoeg.

Bak ze in een droge koekenpan aan beide kanten. Maak er met een keukenmesje kleine sneden in, zodat de stoom kan ontsnappen.

Als ze klaar zijn krijgen ze bruine vlekken. Pak een kwastje en besmeer ze aan één kant met de gesmolten boter.

Leg er een beetje zuurkool op. Rol ze dan op of maak er een pakketje van door ze twee keer dubbel te vouwen.

