



Slowakije

Palačinky s jahodami

Flensjes met aardbeien

2½ dl. melk
2 eieren
160 - 200 gr. bloem
een snufje zout
een snufje suiker

Voor de vulling:

250 gr. kwark (plattekaas)
2 zakjes vanillesuiker
100 gr. aardbeienjam
50 gr. poedersuiker
200 gr. verse aardbeien
wat muntblaadjes

Klop de eieren los met een snufje zout en een snufje suiker. Meng het al kloppend met de melk en vervolgens met de bloem, van dat laatste net zoveel tot je een smeug, niet al te dik en vooral glad beslag hebt. Laat het een kwartiertje rusten.

Vet een kleine koekenpan in met een klein beetje boter, schep er een dun laagje van het beslag in en bak het pannenkoekje aan beide zijden mooi goudbruin. Doe zo met de rest van het beslag.

Voor de vulling meng je de kwark met de vanillesuiker en de jam. Smeer het over de flensjes en rol ze op. Bestrooi ze met poedersuiker en serveer ze met verse aardbeien en een blaadje munt.