



## Slowakije

### **Plnené palacinky**

#### *Gevulde pannenkoeken*

##### *Voor de pannenkoeken:*

2 eieren  
een snufje zout  
250 ml. melk  
180 gr. bloem  
een beetje olie voor het bakken

##### *Voor de vulling:*

1 grote ui  
2 - 3 el. olie  
400 g rundergehakt  
zout en peper  
3 el. zoete paprikapoeder  
3 el. tomatenpuree  
150 gr. zure room

##### *Voor het bakken:*

1 - 2 eieren  
paneermeel  
olie  
200 gr. zure room  
peterselie

Klop de eieren los met de melk, roer er de bloem door en een snufje zout en blijf kloppen tot je een glad beslag hebt. Bak er in een (heel) klein beetje olie flinterdunne pannenkoeken van in je koekenpan.

Pel de uien en hak ze fijn. Bak ze samen met het gehakt in een beetje olie. Als het gehakt mooi goudbruin is gebakken gaat het zout en peper en het paprikapoeder erbij, de tomatenpuree en de room. Even aan de kook brengen en dan het vuur uitzetten.

Smeer wat van het gehaktmengsel over een van de pannenkoekjes. Vouw twee tegenover elkaar liggende zijkanten een stukje over het gehakt heen en rol ze op. Zet ze vast met twee prikkertjes.

Haal ze dan door het losgeklopte ei en het paneermeel en bak ze in de koekenpan aan alle kanten goudbruin.

Bestrooi ze met wat peterselie en serveer ze met de zure room.