



Slowakije

Špenatové palacinky

Pannenkoeken met spinazie

8 overvolle el. bloem
2 eieren
2 dl. melk
koolzuurhoudend water
zout en peper
500 gr. verse spinazie
1 kleine ui
100 gr. geraspte kaas
1 ei
1 dl. room

De spinazie was je en laat je slinken in een pan. Doe het over in een vergiet en laat het uitlekken. Snipper het uitje. Dat bak je in wat boter in een pannetje mooi glazig. Zet het vuur uit, doe er de geslonken en uitgelekte spinazie bij, kruid het met peper, zout en wat nootmuskaat en laat het afkoelen.

De bloem, de twee eieren en de melk meng je met een mixer. Kruid het met wat zout en peper en meng er dan zoveel bruiswater onder tot je een mooi, glad, vloeibaar beslag hebt.

Verhit een koekenpan, doe er een scheutje olie in en bak dunne pannenkoeken van het beslag, mooi lichtbruin aan allebei de kanten. Het beslag zou voldoende moeten zijn voor zes dunne pannenkoeken.

Meng de geraspte kaas door de afgekoelde spinazie. Leg op iedere pannenkoek een flinke lepel spinazievulling. Strijk het uit en rol de pannenkoeken op. Leg ze dicht naast elkaar in een met boter ingevette ovenschaal.

Klop het laatste ei los met de room. Dat verdeel je over de pannenkoeken. Zet ze in een op 200°C. voorverwarmde oven en bak ze in 20 minuten goudbruin.