



# Tsjechische Republiek

## **Kaplická cmundo**

*Aardappelpannenkoek met zuurkool*

1¼ kg. aardappelen  
1 - 2 tenen knoflook  
1 tl. majoraan  
1 dl. melk  
150 gr. bloem  
1 ei  
zout en peper  
400 gr. gestoofde zuurkool  
400 gr. gerookt spek, in blokjes  
boter of reuzel voor het bakken. Olie mag natuurlijk ook.

Voor de vulling hebben we gestoofde zuurkool nodig: zet de zuurkool op met wat water, zout en peper, een blaadje laurier, twee kruidnagelen en wat jeneverbessen en laat het zachtjes in een goeie 30 minuten gaar stoven.

Ondertussen bak je de spekjes uit in een koekenpan met wat boter of reuzel.

Haal de spekblokjes uit de pan, maar laat het vet erin. Meng het spek met de zuurkool.

Voor de aardappelpannenkoek schil en rasp je de aardappelen. Laat ze in een kom een tijdje staan. Ze zullen water afgeven. Dat giet je af. Knijp de aardappelen een beetje uit. Roer de melk, de bloem, het ei, peper en zout, fijn geraspte knoflook en majoraan door de aardappelen. Van dit beslag bak je pannenkoeken in het vet waarin je de spekjes hebt uitgebakken, mooi goudbruin aan beide zijden. Leg op iedere aardappelpannenkoek een paar lepels vulling en klap ze dicht.