



Tsjechische Republiek

Palačinky

Pannenkoekjes

40 gr. fijne suiker
een mespuntje zout
½ liter melk
200 gr. bloem
2 eieren

Doe alle ingrediënten in een kom en klop het met een garde tot een luchtig beslag.

Verwarm een beetje boter of olie in een koekenpan en schep er een lepel beslag in. Niet te veel, want hoe dunner, hoe lekkerder.

Bestrijk ze met jam of honing, of schep er wat ijs in, rol ze op en serveer ze met wat slagroom. Poedersuiker erover mag ook; fruit erbij, nutella: wat je maar lekker vindt!