



# Tsjechië

## **Zelníky**

### *Zuurkoolpannenkoekjes*

#### ***Zelníky met aardappelen***

500 gr. zuurkool

750 gr. aardappelen

80 gr. bloem

1 ei

zout en peper

gemalen karwij

majoraan

4 el. vet (reuzel, gansenvet of olie)

Laat de zuurkool goed uitlekken, knijp er zoveel mogelijk vocht uit en snij het klein. Schil de aardappelen, rasp ze en pers ook daar zoveel mogelijk van het vocht uit. Dat gaat misschien het beste in een keukendoek die je stevig aandraait.

Meng de kool en de aardappelrasp met het ei en de bloem. Het resultaat moet een dikke massa zijn die min of meer aan je lepel blijft hangen. Breng het op smaak met zout en peper, gemalen karwij en een snuf majoraan.

Verhit de reuzel (botervet, olie) in een koekenpan. Schep nu steeds een lepel van het beslag in de pan, vorm er een plat schijfje van en bak het in 6 - 8 minuten aan beide kanten goudbruin.

#### ***Zelníky met bloem en reuzel***

500 gr. zuurkool

500 gr. bloem

250 gr. reuzel (evt. gansenvet of botervet)

zout en peper

gemalen karwij

majoraan

Laat de zuurkool goed uitlekken, knijp er dan zoveel mogelijk het vocht uit en snij het klein. Zeef de bloem in een kom, leg er de reuzel op en snij het met twee messen klein, waarbij je het mengt met de bloem. Doe er nu de zuurkool bij, een theelepel gemalen karwij, zout en peper en een snuf majoraan. Kneed er een samenhangend deeg van. Is het te plakkerig, dan mag er nog wat bloem bij.

Rol het deeg dun uit (½ - 1 cm.) op een met bloem bestoven werkblad. Steek er met behulp van een glas of iets dergelijks rondjes uit van ongeveer Ø 8 - 10 cm. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg er de rondjes deeg naast elkaar op. Zet ze in een op 200°C. voorverwarmde oven en bak ze in 20 - 30 minuten goudbruin.