



Krkonošské sejkory nasladko

Zoete aardappelpannenkoekjes uit het Reuzengebergte

1 kg. aardappelen
2 eieren
1 el. peperkoekkruiden
1 el. honing
± 60 gr. bloem
slagroom
geraspte peperkoek
poedersuiker

Kook de aardappelen gaar in de schil en laat ze eventjes wat afkoelen. Pel ze en rasp ze fijn boven een kom. Met een aardappelpers gaat het misschien nog makkelijker. Meng er de eieren door, de peperkoekkruiden en de honing. Meng er tenslotte de bloem door, zoveel als nodig is om er een mooi samenhangend deeg van te maken. Is het te dik uitgevallen, dan mag er wat melk bij.

Vorm er met vochtige handen kleine platte pannenkoekjes van en bak ze aan beide kanten mooi goudbruin in een paar el. hete olie, ± 2 min. aan iedere kant.

Dien ze lekker warm op, bestrooid met geraspte peperkoek, poedersuiker en een flinke dot room.