



## SØDE NALYSNYKY – UKRAINSKE PANDEKAGER

### INGREDIENSER TIL PANDEKAGERNE

- 2 æg
- 2 spsk. vegetabilsk olie
- 500 ml mælk
- 1 spsk. sukker
- 200 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 knivspids salt

### INGREDIENSER TIL FYLDET

- 30 g valnødder
- 500 g hytteost
- 2 spsk. honning med top

### INGREDIENSER TIL BÆRSAUCEN

- 300 g frosne blandede bær
- 3 spsk. appelsinsaft

### TILBEREDNING

1. Lav pandekagedejen ved at piske æg, sukker og salt i en stor skål, indtil blandingen er let og luftig. Tilsæt den vegetabiliske olie og mælk, og bland godt.
2. Når væsken er godt blandet, tilsættes bagepulver og mel langsomt med en si for at undgå klumper. Pisk godt, indtil konsistensen er jævn og flydende.
3. Din dej er nu klar. Varm panden op til mellemvarme og tilsæt vegetabilisk olie. Hæld en lille mængde dej i den varme pande og vip panden frem og tilbage, så overfladen er dækket af et tyndt og jævnt lag dej.
4. Steg pandekagen på mellemvarme i omkring 1 minut, eller indtil den er gyldenbrun. Vend den med en spatel, og steg i yderligere 30 sekunder. Fortsæt således, indtil dejen er brugt op. Sæt pandekagerne til side.
5. Lav fyldet ved at putte valnødderne i blenderen, og blend, indtil de er grofthakkede. Tilsæt hytteost og honning, og fortsæt med at blende, indtil alle ingredienser er godt blandede. Sæt til side.
6. Lav bærsaucen ved at opvarme din gryde på mellemvarme og putte bær og saft i. Når bærrene begynder at simre, sættes varmen på lavt blus, og det simrer i fem minutter, eller indtil bærrene har sauce-konsistens. Sæt til side.
7. Tag pandekager og fyld frem. Din nalysnyky formes nu som en konvolut: Smør et jævnt lag hytteost på den øverste fjerdedel af din pandekage, og derefter foldes højre og venstre side mod midten. Tag den øverste højre del med fyld og rul.
8. Endelig hældes den varme bærsaucen over din nalysnyky, og den serveres med tørrede abrikoser eller rosiner. Velbekomme!