



PANNKOOGIPIRUKAS

Retsept: Liia Virkus, Pille Enden, Tiina Lebane

Valmistamine

Esmalt valmista pannkoogitainas: klopi munad lahti, lisa piim ja mineraalvesi ning sega juurde jahu. Maitsesta tainas soola ja pipraga ning jäta toasooja umbes tunniks ajaks paisuma. Puhasta seened ja lõika sektoriteks. Lõika brokoliõisikud väiksemaks ja blanšeeeri 5 minutit keevas soolaga maitsestatud vees. Seejärel vala külma veega üle (niisäilib brokoli roheline värv erksana) ja jäta nõrguma. Poolita suurem osa tomatitest. Kuumuta pannil õli ja prae seened läbi. Vala koor seentele, maitsesta segu soola ja pipraga. Lisa brokoli ja poolitatud tomatid ning sega täidis läbi. Tõsta kõrvale. Prae pannil 8–9 suurt pannkooki. Pane paar supilusikatäit täidist pannkoogile, tõsta servad keskele kokku ja aseta ahjuvormi. Toimi samamoodi kõikide kookidega. Jaga ülejäänud täidis vormi kookide peale, tõsta sinna ka viimased poolitatud tomatid ja puista peale riivjuust. Küpseta 200kraadise ahju keskel umbes 10 minutit, kuni juust on sulanud ja kuldpruuniks värvunud. Retsept on pärit raamatust “Meie pirukad” (autorid Liia Virkus, Pille Enden, Tiina Lebane) www.veskimati.ee

Pannkoogitainas:

4 muna
4 dl piima
8 sl gaasiga mineraalvett
200 g Veski Mati täisteraspeltajahu
soola ja pipart maitsestatamiseks
õli praadimiseks

Täidis:

500 g värskeid šampinjone
500 g brokolit
250 g minitomateid
õli praadimiseks
1 dl vahukoort
100 g tugevamaitselist juustu
(riivitud)