



## HAPUKAPSAPANNOOGID JOGURTI-KÖÖMNEKASTMEGA

**Retsept:**Ragne Värk

### Valmistamine

Pannkookide valmistamiseks valige 1 Veski Mati toode (manna, riisimanna, odramanna, täistera odrajahu, täistera rukkijahu või täistera kaerajahu) Ettevalmistus: Hakkige sibul tükkideks ning praadige pannil klaasjaks. Segage see kokku 300 g hapukapsa, 1 muna, 1,5 sl suhkrut, 100 g hapukoore ja 100 g valitud Veski Mati tootega.

Valige juurde 1 järgmistest komponentidest: 100 g sinihallitusjuustu, 100 g juustu, 50 g parmesani, 100 g suitsujuustu või 75 g valgehallitusjuustu Valmistamine: Riivige valitud komponent ning lisage segades tainasse, maitsestage. Seejärel vormige käte vahel pisikesed pannkoogid ja küpsetage pannil mõlemalt poolt kuldpruuniks.

Serveerige kastmega. Kastme valmistamiseks valige 1 järgmistest komponentidest: pesto, mahe sinep, püreestatud kõrvitsaseemned või sulatatud juust. Seejärel võtke 150 g Kreeka jogurtit ning segage see kokku 2 sl valitud komponendiga, lisage segades juurde 1 tl peeneks jahvatatud köömneid. Maitsestage vajadusel soola, pipra ja suhkruga.

- 1 sibul
- 300 g hapukapsast
- 1 muna
- 1,5 sl suhkrut
- 100 g hapukoort
- 100 g Veski Mati Täistera rukkijahu
- 100 g riivitud juustu
- soola
- **Kaste:**
- 150 g Kreeka jogurtit
- 2 sl sinepit
- 1 tl köömneid
- soola, pipart