



AASIAPÄRASED PANNKOOGID

PARDILIHAGA

Retsept:Getter Madison

Valmistamine

Hiinapärase pankkookide valmistamine on pisut teistsugune, kui meie klassikaliste pankkookide tegu. Praetakse küll pannil, aga tainas ei ole valatav, vaid seda peab esmalt rullima – ja seda paberõhukeseks. Muus osas keerukust ei seisne, lihtsalt väike lisavaev vaid. Aga tulemus on seda väärt! Röstitud pardikoivad: Kuumuta ahi 200 kraadini. Määri koivad soola ja viievürtsiseguga korralikult kokku ning aseta ahju. Rösti tunnike või kuni pealt krõbedad ja seest pehmed. Tainas: Kalla pool jahust kaussi ning lisa sellele keev vesi ja sega kokku. Seejärel lisa ülejäänud jahu, millele sega toasoe vesi. Nüüd sõtku kõik kokku ja jätkka sõtkumist kuni mass on ühtlane ja sile. Kui tainas on liialt kleepuv, lisa jahu, aga mitte üleliia palju. Tainas ei tohi jääda kuivaks! Lase pool tundi seista. Seejärel jaota kaheks ja rulli pikad vorstid, millest lõika 18 tükki. Rulli tükikaupa nii õhukeseks, kui õnnestub. Tõsta kõrvale ja lisa kindlasti kookide vahele ka jahu, et need kokku ei kleepuks. Kuumuta

pann kuumaks ja alanda kuumust. Aseta kook pannile ning küpseta mõlemalt poolt – kokku u 30 sekundit. Täidis: Kui koogid valmis, saab igaüks endale meelepärase koguse kastet, kurki, sibulat ja pardiliha koogi vahele tõsta ning rulli keerata ja nautida.

<https://thymeout.ee/aasiaparased-pardilihaga-pannkoogid/>

Röstitud pardikoivad:

- 2 pardikoiba
- soola
- hiina viievürtsisegu

Tainaks on vaja (36 ülepanni kooki):

- 300 g Veski Mati Eriti hea nisujahu
- 180 ml keeva vett
- 90 ml toasooja vett

Täidis:

- 1dl Blue Dragon hoisin kastet
- 1 pikk kurk viilutatuna
- paar vart rohelist sibulat, hakituna
- pardikoivaliha, mis kahvliga rebitud