



MINIPANNKOOGID

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Sega kausis jahu, suhkur, sool ja küpsetuspulber. Lisa vett nii palju, et tainal oleks hapukoore-laadne konsistents. Jäta pannkoogitainas 15 minutiks seisma. Samal ajal kuumuta pannil või ning prae sibulad madalal kuumusel klaasjaks, lisa sool ning lase kaane all karamelliseerida. Seejärel lisa palsamiäädikas ning lase veel paar minutit kaane all haududa. Kuumuta puhtal pannil või ning tõsta supilusikatäis tainast pannile ning prae pannkooke kuni on kuldsed. Serveeri hapukoore ning karamelliseeritud sibulatega. Kaunista maitserohelisega.

- 3,5 dl Veski Mati Täistera kaerajahu
- 3,5 dl Veski Mati Täistera rukkijahu
- 1 spl pruuni suhkurt
- soola
- 1 spl küpsetuspulbrit
- praadimiseks võid
- 4 sibulat
- 2 spl palsamiäädikat