



## PONTSAKAD PANNKOOGID MÄDARÕIKAKREEMI JA GRAAVILÕHEGA

**Retsept:** Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

### Valmistamine

Speltajahuga pannkoogid vajavad veidi aega kerkimiseks ja küpsevad paksuks ning pontsakaks. Seetõttu võib neid pannkooke serveerida nagu klassikalisi pliine. Üheks parimaks ja ühtlasi ka pidulikuks koosluseks on speltakookidele graavilõhe, mädarõikakreem ja krooniks veidi lõhemarja. 4-le Valmistamisaeg: 40 minutit 1. Mädarõikakastme valmistamiseks sega omavahel kastmeained kokku ja lase veidi aega maitsestuda. 2. Pannkookide jaoks sega tainas vastavalt pakendil olevatele juhistele. Prae õlis keskmisel kuumusel lusikapannkoogid. Jahuta. Serveerimiseks tõsta igale pannkoogile lusikatäis mädarõikakreemi, sinna peale säti graavilõhet. Kaunistava värsket tilli, värskelt jahvatatud musta pipra ja lõhemarjaga. [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

1 pakk Veski Mati Spelta pannkoogi küpsetussegu idudega

200 g graavilõhet

lõhemarja

värsket tilli

värskelt jahvatatud musta pipart

### MÄDARÕIKAKREEM:

2 tl mädarõigast – kas purgist või värsket riivituna

200 g paksu hapukoort

1–2 hakitud küüslauguküünt

1 tl sinepit

1–2 tl suhkrut

Soola