

REPRO



# Soolased pannkoogid

**Marjade korjamise aegu peab paika ütlus: parem suutäis soolast kui maotäis magedat.**

Pannkoogitainasse võite segada nii peenestatud spinatilehti, seeni kui ka riivitud juurvilju, aga täiteks kasutage suitsukala, sinki või hakkliha.

## Pannkoogitainas

(8–12 ülepannikooki)

- 5 dl piima
- 2 ½ dl nisujahu
- 2 muna
- ½ dl võid või sulatatud margariini
- 1 tl soola
- rasvainet praadimiseks

Segage piim ja jahu hoolikalt läbi, jätke vähemalt 30 minutiks seisma, et jahu paisuks. Tainale ei tee kurja ka pikem seisuaeg. Siis segage juurde lahtiklopitud munad, või ja sool. Sellele põhitalinale võite oma valikul lisada:

- 150 g värskest aurutatud või külmutatud spinatit
- 3–4 dl värskest kupatatud või leotatud soolaseeni
- 3 riivitud porgandit ja 1 dl porru õhukesi rattaid
- 2 riivitud porgandit, 1 dl peenestatud porrut, ½ dl pastinaaki, ½ dl sellerit
- 2 dl riivitud juustu

## Juustupannkoogid

Kallake tulisele rasvasele pannile pannkoogitainas, raputage peale riivjuustu ning küpsetage. Varsti pöörake juustuga pool pannile ning küpsetage kuldseks. Valmis kook murdke kolmnurgana kokku ja asetage kuumakindlale vaagnale. Kui kogu tainas on kolmnurkadeks tehtud, raputage neile riivjuustu ja küpsetage, kuni koogikolmnurkadele tekib krõbe koorik.

## Hakklihatäidis

- 400 g hakkliha
- 2 sl võid
- 2 sibulat
- 1 punane paprika
- 400 g purustatud tomateid (konserv)
- 2 sl tomatipastat
- 1 tl soola
- küüslauku
- 1–2 tl basiilikut
- 1 tl jahvatatud tšillit

Hakkliha (parem kui sealiha on pooleks loomaliha) pruinistage kergelt pannil. Lisage peenestatud sibul ja natukese aja pärast ka paprikakuubikud. Kuumutage 2–3 minutit, siis valage peale purustatud tomatid ja tomatipasta.

Laske pannil tasakesi podiseda, kuni vedeliku on vähemaks aurnud. Siis maitsetage ülejäänud ainetega.

Soe täidis tõstke koogile ja keerake rulli. Võite teha ka nii, et igale lahtisele koogi-

## LUGEJA KIRJUTAB

### Kurgismuuti

Kui teil on käepärast palju värsket kurki, tehke karastav jook – smuuti.

- 1 suurem kurk
- 1 peotäis jääsalatit
- 4 sl sidruni- või laimimahla
- 2 dl mineraalvett

Paksu koorega kurk koorige. Õhukese koorega kodust kurki ärge koorige, tükeldage pärast pesemist niisama väiksemaks ja pange mikserisse. Puitake juurde pestud, nõrutatud ja väiksemaks rebitud salatilehed. Masindage püreeks, mida lahjendage külma mineraalveega. Valmistage selline jook koheseks joomiseks. Seistes tema väärtus kaob.

REPRO

Liidi



le tõstate täidist ja katate järgmise koogiga, pannes sellele jälle täidist, kuni valmib kihiline tort.

## Suitsukalatäidis

- 1–1 ½ dl keedetud riisi
- 6–8 dl puhastatud suitsukala tükke
- 2 kõvaks keedetud muna
- 1 dl peenestatud porrut
- 1 dl peenestatud tillilehti
- 4 sl kappareid
- sidrunipipart
- 2 dl hapukoort

Segage jahtunud riishakitud munade ja suitsukalaga, maitsetage roheline ja koorega. Suitsukalaga pannkooke võib pakkuda nii soojalt kui külmalt. Tõstke täidis ülepannikoogile ja keerake rulli.

## Singitäidis

- 300 g suitsusinki
- 1 dl peenestatud porrut
- 1 dl riivjuustu
- 1 dl hakitud petersellilehti
- musta purustatud pipart

Lõigake suitsusink pisikesteks kuubikuteks ja segage ülejäänud ainetega. Valmis segu tõstke küpsenud koogile ja rullige kokku. Soovi korral võite täidise segada tainasse hoopis enne praadimist.

KADRIN LINNA