

Kaalikapannkoogid piimakastmega

Tainas

- 1 kaalikas (300 g)
- 3 keskmist kartulit
- 3 sl hakitud seeni
- 2 sl jahu
- 1 muna
- soola
- 1 tl punet
- rasvaint praadimiseks

Kaste

- ½ l piima
- 3 sl jahu
- 1 sl võid
- ½ tl soola
- jahvatatud valget pipart
- 2 sl riivitud juustu

Hakkige leotatud soolaseened peeneks. Kooritud kaalikas ja kartulid riivige jämedalt, segage jahuga. Lisage seened ja muna. Maitsestage soola ja punega. Segage kõik läbi ja praadige ülepannikoogid.

Kastme valmistamisel segage jahu väheses piimaga ja kuumutage keedunõu põhjal, siis lisage ülejäänud piim ja või. Keetke tasasel tulel aeg-ajalt segades 3–5 minutit. Lõpuks lisage riivitud juust ja maitsestage.

Kartulipannkoogid hapukapsaga

- 500 g kartuleid
- 200 g hapukapsast
- 1 sl õli
- 1 muna
- 1 väiksem sibul
- jahvatatud köömneid
- soola
- rasvaint praadimiseks

Hakkige sibul peeneks, kuumutage õlis klaasjaks, lisage hapukapsas ja kuumutage aeg-ajalt segades läbi. Võtke pann tullelt. Laske kapsal veidi jahtuda. Riivige kartulid, lisage muna, maitsestage köömnete ja soolaga. Lõpuks segage tainasse kapsas ning praadige kuldpruunid koogid.

Kartuli-õuna-sibulapannkoogid

- ca 400 g kartuleid
- 2–3 keskmist õuna
- 1 sibul
- 1 muna
- 2 sl nisujahu
- soola
- riivitud muskaati
- rasvaint praadimiseks

Riivige kartulid, õunad ja sibul, segage, lisage muna ja jahu, maitsestage ning praadige segatud tainast väikesed koogid.

Juurde andke maitsestatamata jogurtit, hapukoorega segatud toorjuustu või külma koorekastet.

Külm koorekaste sibula ja õunaga

- 200 g hapukoort
- 1 õun
- 1–2 tl sinepit
- 1 sibul
- 2 keedetud muna
- soola
- suhkrut

Riivige õun ja sibul, segage omavahel hästi läbi. Maitsestage hapukoort sinepi, soola ja suhkruga, lisage hakitud muna ning kallake riivitud segule. Enne tarvitamist hoidke külmast vähemalt 20–30 minutit.

Kartuli-kõrvitsakoogid

- 8 kartulit
- ca 400 g kõrvitsat
- 2 muna
- 2–3 sl jahu
- 2–3 sl piima
- 1 sl sulatatud võid
- soola
- paprikapulbrit
- rasvaint praadimiseks

Koorige toored kartulid, riivige jämedalt. Riivige kõrvits, segage kartulimassiga, lisage jahu, maitsestage soola ja paprikapulbriga. Kloppige munad piimaga lahti, kallake koogitainasse, segage korralikult läbi. Viimasena lisage sulatatud või. Praadige väikesed koogid. Lauale andke pohlasalatiga.

Kartuli-oapannkoogid

- 3 kartulit
- 1 kl kuivatatud valgeid aedube
- 1–2 sibulat
- 1 porgand
- 2 sl jahu
- ½ kl vett või piima
- 3 muna
- soola
- 2 tl majoraani
- rasvaint praadimiseks

Pange oad ligunema, lisades ½ l vee kohta ½ sl soola. Paisunud ube võib leotusveega keeta. Pehmeks keenud oad tehke püreeks, lisage riivitud kartulid ja porgand ning peeneks hakitud või riivitud sibul. Segage peenestatud aedvili, puistake juurde jahu. Kloppige munad vedelikuga, maitsestage soola ja majoraaniga. Kallake see tainasse, segage korralikult läbi ja küpsetage väikesed lusikakoogid. Vajadusel lisage kas vett või jahu. Juurde andke hapukoort ja tomatikastet.

Lusikapannkoogid aedviljapüreega

- ½ kg aedvilja
- ½ kg jahu
- 1 muna



- 1 sl suhkrut
- 1 sl äädikat
- ¼ tl söögisoodat
- 1 tl soola
- rasvaint praadimiseks

Tükeldage puhastatud üht või mitut liiki aedviljad, keetke väheses vees või aurutage pehmeks ja püreestage. Veel täielikult jahtumata püreele lisage muna, sool, äädikas ja söögisoodaga segatud jahu. Segage tainas korralikult läbi ja praadige koogid.

Kõrvitsapannkoogid

- ¼ l paksu kõrvitsapüreed
- ½ kl piima
- 1 muna
- 200 g jahu
- soola
- ½ sl suhkrut
- rasvaint praadimiseks

Segage kõrvitsapüree munakollase ja piimaga, lisage segades jaoks jahu, maitsestage soolaga. Suhkrut võite lisada ka rohkem, kui soovite magusaid pannkooke. Enne kookide praadimist segage tainasse vahustatud munavalge.

Tainas praetud köögiviljad

Eelnevalt poolpehmeks keedetud või aurutatud köögiviljad nõrutage ja lõigake 1 cm paksusteks viiludeks. Lill- ja spargelkapsas murdke Kreeka pähkli suurusteks õisikuteks. Võimalusi, millise taina sisse kasta praetavat köögivilja, on kolm – piimatainas, õlletainas ja õliga õlletainas. Harvem kasutatakse praadimisel ometisegu.

Piimatainas

- ½ kl piima
- 2 muna
- 100 g jahu
- soola

Eraldage munakollased, segage piimaga, kloppige, maitsestades soolaga ning lisades jahu. Valmis tainas jätke rätiku all 30 minutiks seisma, et jahu jõuaks paisuda. Vahustatud munavalged segage seisnud tainasse vahetult enne köögivilja küpsetamist. Eeltöödeldud köögiviljalõigud keerake kahvli otsas tainast läbi ja praadige rohkes rasvaines.

Õlletainas

- ½ kl õlut
- 100 g jahu
- 1–2 muna
- soola
- 1 tl suhkrut
- jahvatatud musta pipart

Segage jahu õllega, lisage munakollased, maitsestage ning jätke pooleks tunniks seisma. Siis kloppige tainas läbi ja lisage tainasse vahustatud munavalged.

Õliga õlletainas

- ½ kl heledat õlut
- 1 sl õli
- 100 g jahu
- soola
- 1 munavalge