

Pannkoogipidu aias

Juunis pole veel peenralt võtta aedvilja, mida vokkida või grillida. Liha, vorstide ja kala küpsetamisele vahelduseks võiksite sel ajal teha hoopis pannkooke.

Ilusa ilmaga on õues palju parem pannkooke praadida kui köögis. Suuremad lapsed ja täiskasvanud saavad kõik ise endale sobival hetkel kooki teha, sest see on kõige maitsvam kohe pärast praadimist. Perenaisele tarvitseb vaid küllaldaselt tainast ja lisan-deid valmis panna.

TAVALISED PANNKOOGID

3 dl piima
1 dl vett
½ tl soola
1 sl suhkrut
2 dl sõredat nisujahu
1 muna
1 sl sulatatud margariini või võid praadimiseks rasvainet
Segage piim, vesi, sool, suhkur ja jahu. Kui kasutate taina tegemisel kihisevat mineraalvett, tulevad kookid kohevamad. Laske jahul umbes tund aega paisuda, siis lisage muna ja sulatatud margariin. Pange kuumale pannile veidi rasvainet ning kallake või tõstke kulbiga paras kogus tainast. Küpsetage ülepannikook mõlemalt poolt kaunit kuldpruuniks.

PANNKOOGID ODRAJAHUST

1 l piima
1–2 muna
2 dl odrajahu
½ dl nisujahu
½ tl soola
Maitsestage piim soolaga, millesse pange omavahel segatud odra- ja nisujahu. Laske ligikaudu tund aega paisuda. Seejärel lisage lahtiklopitud munad.

SPINATI- VÕI NÕGSEEPANNKOOGID

½ l piima
2 muna
pisut soola
2½ dl nisujahu
½ dl õli
1–2 dl peenestatud spinatit või nõgeseid rasvainet praadimiseks
Kloppige munad lahti ja segage piimaga, lisage sool ning vähehaaval jahu. Jätke tainas niikauaks seisma, kuni valmistate ette nõgeseid (valate üle keeva veega, jahutate, peenestate). Enne praadimist lisage spinat või nõgeseid ja õli.

ÕHUKESED PANNKOOGID

½ l piima
2 muna
1½–2 kl tavalist saiajahu
soola
suhkrut
praadimiseks rasvainet



Kloppige munad suhkruga ja soolaga lahti, lisage vaheldumisi jahu ning piim. Hea, kui segate taina valmis varem, nii et see saaks jahu paisumiseks enne küpsetamist seista (30 minutit kuni 1 tund). Kui soovite hästi kohevaid pannkooke, vahustage munavalge eraldi.

MUNAPANNKOOGID

Rohke munaga ülepannikook ei erine kuigi võrd ometist, ent taina valmistamine on erinev. Pannkoogitaina tegemist alustage jahuga, st ärge segage seda vedeliku sisse, vaid kallake viimane pikkamööda jahusse. Nii saate ühtlasema taina. Üldiselt selle valmistamisviisi puhul mune ei vahustata, kuid soovi korral võite seda teha.

1½ kl jahu
3 muna
2 kl piima
1 sl õli
1 mandariini mahl
soola
suhkrut
õli praadimiseks

Vajutage jahusse lohk, puistake sellesse sool, suhkur ja katkiilöödud munad. Pidevalt segades lisage vähehaaval piim, viimasena õli ning mandariinimahli. Laske tainal paar tundi seista. Praadige tulises õlis ülepannikookid mõlemalt poolt kuldpruuniks.

Täht-tähelt ei saa seda retsepti võtta, sest munad, mandariin ja teised ained pole alati ühesuguse suuruse või omadusega. Põhimõtteliselt olgu tainas nii vedel, et see pannil kergesti laiali vajub.

LISANDID

Sooja pannkoogi kõrvale sobivad nii soolased kui ka magusad lisandid. Viimastega pole vaja palju vaeva näha. Hästi maitseb kook, millel on näiteks mesi, kiirmoos, tuhksuhkur, jäätis või esimesed maasikad vahukoorega.

KOHUPIIM ROHELISEGA

500 g kohupiima
1 kl hapukoort