



SUOLAINEN PANNUKAKKU

(pellillinen, 10-12 henkeä n. 45min)

Ainekset

- 4 kananmunaa
- 4 dl jauhoja
- 5 dl maitoa
- 2 tl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 ripaus sokeria

Täyte

- pari kourallista pinaattia
(myös pakastepinaatti käy)
- 1 dl fetaa
- 2 dl kirsikkatomaatteja, halkaistuna

Valmistusohje

- Sekoita taikinan ainekset keskenään.
- Ripottele täytteet uunipellille.
- Kaada taikina päälle ja paista 200 asteessa 30–40 min, kunnes pinta on kauniin ruskea ja pohja kypsä.
- Tarjoille suolainen pannukakku pieniksi paloiksi leikattuna.

Suolaiseen pannukakkuun voit käyttää täytteenä vaikka mitä jääkaapista löytyvää, kuten esimerkiksi paprikaa, parsakaalia, erilaisia juustoja, kinkkua yms.