

Ahjupannkook suitsukanatäidisega

Kuuele

0,5 l piima

3 muna

Soola ja pipart maitse järgi

1 tl soodat

250 g nisujahu

250 g suitsukana

50 g võid

50 g rukolat



1. Kuumuta ahi 180 kraadini.
2. Määri ahjuvorm võiga ning kuumuta ahjus u 10 min.
3. Ülejäänud või sulata ja sega kokku tainaks koos piima, munade, maitseainete, sooda ning jahuga.
4. Lõika suitsukanast sentimeetrised kuubikud ja sega tainasse.
5. Vala tainas kuuma ahjuvormi ning küpseta ahjus 180 kraadi juures u 40 min.
6. Serveerimisel puista pannkoogile rukolat.

Retsepti autor Tarvo Kullama