



Ma armastan pannkooke, sest need aitavad tuua kogu pere ühise laua taha, et veeta koos hommikupoolikuid.

Tunnistan, et raamat, mida praegu käes hoiad, saigi alguse armastusest nädalavahetuse pannkoogihommikute vastu. Mulle meeldib katsetada ja seetõttu on mu retseptivaramu tõesti juba väga suur. Selles raamatus on oma koha leidnud nii traditsioonilise hõnguga pannkoogid kui ka need pannukad, millega olen oma lähedasi üllatanud.

Me kõik teame, et kõige paremaid pannkooke teeb ikka vanaema, kes neid ohtras rasvaines praeb ja magusa maasikamoosiga serveerib. Ehk leiad järgmistelt lehekülgedelt rohkemgi lemmikuid. Siin on palju eriilmelisi pannkoogiretsepte, mis on inspireeritud esivanemate retseptivihikutest, laenatud teistelt rahvastelt või loodud katsetuste tulemusel.

Pannkooke saab ahjus küpsetada ning ohtra hapukoore ja juustuga katta. Need võivad ühes maitsvate lisanditega tõusta peolaua säravaimaks täheks, peituda koos heeringaga topsi või keerata end kohupiimaga rulli justkui biskviit. Pannkookidest on võimalik leida vahukomme, piparkoogipuru, kaalikat, porgandit, hapukapsast, rukkileiba. Pannkooke saab pista supi sisse ja panna maguskartuliga kelmikalt peitust mängima, need võib ümber nimetada vahvliteks ning valmistada nii soolase kui ka magusana, täidisega ja ilma.

Ja millega pannkooke serveerida? Kõik lisandiideed leiad raamatu lõpulehekülgedelt!

Avastamisrõõmu ja paitavaid hetki selle raamatu seltsis!

Ragne



SISUKORD

ÜKS RETSEPT 10 NÄGU

- 10 Ülepannikookide põhiresept
- 13 Ülepannikookide põhitainas mitmel moel
- 15 Pisut vürtsikas pannkoogisupp
- 19 Heeringatops
- 21 Pannkoogirullid – osa ahvatleva suitsukanapasteedi, osa hõrgu halvaakreemiga
- 23 Pitsataskud kana-juustutäidisega
- 25 Pannkoogilasanje – teistmoodi, uutmoodi!
- 27 Ahjus küpsetatud pannkoogirullivorm
- 29 Pannkoogiümbrises seenepirukad
- 31 Rebitud pannkoogid banaaniviilude ja pudinguga
- 33 Apelsinisiirupisse uputatud pannkoogid
- 35 Oh mis vallatud martsipanitorud!
- 39 Vaesed soolased rüütliid ehk laisa inimese pannkoogid kahe juustuga
- 41 Toitvad hakklihapanikookid basiilikukastmega
- 43 Spagetipannkoogid hullutava sinihallitusjuustukastmega
- 45 Pannipirukad singi-, juustu- ja hapukurgitäidisega

- 47 Jaapanipärased kapsapanikookid
- 49 Hiinapärased rohelise sibula panikookid
- 55 Suvised suvikõrvitsapanikookid
- 57 Oapanikookid, krooniks *prosciutto*, keedupeet ja vutimunad
- 59 Paar suutäit soolast ehk toekad hapukapsapanikookid
- 61 Kriiskavalt rõõsad peedipannikookid
- 63 Pannitais soolast ehk peekoni-köömnepanikookid
- 65 Piiridest väljas majoneesipannikookid
- 67 Kaalikapliinid
- 69 Rohmakad kartulipannikookid ehk mõnus suutäis soolast
- 71 Krõbe kartuliröst
- 73 Juurika võimuvõtt porgandipannikookides
- 77 Kolme täidisega soolakasmagusad lehttainavahvlid
- 79 Kohevad juustuvahvlid
- 81 Kuldse jumega maisivahvlid
- 83 Kõige lihtsam vahvliresept suurte ja väikeste küpsetajate retseptivaramusse
- 85 Magusasõbra lihtsad lehttainavahvlid
- 87 Kodused Belgia vahvlid
- 89 Vahvlisõbra lemmikretsept – magusad vahvlid ilma pärmita

- 93 Kolme komponendi pannukad
- 95 Praetud banaanipannukad ehk banaanid saavad endale mundri selga
- 97 Kohevad sõrnikud – minu lemmikretsept
- 99 Mooniseemnetäppidega kaerahelbepannikookid
- 101 Sigrimigri panikookid kahe ahvatlusega
- 103 Moodsa aja porgandi-kookospiimapanikookid, ikka tšiiaseemnetega
- 105 Elevust tekitavad maguskartulipannikookid
- 107 Pannikookid valge šokolaadi sõpradele
- 109 Kiiksuga – jäätisetainapanikookid
- 111 Tassipannikookid marjatäpsudega
- 113 Rullbiskviidi sugulane rullpanikook kohupiima ja šokolaaditükkidega
- 115 Lapsepõlve lemmikretsept – kohevad pärmitainapanikookid
- 117 Purukoogi teine tulemine – kaneelipurupannikook
- 119 Rikkalikult vaesed kardemonirüütliid
- 121 Tervisliku noodiga kodujuustupannikookid
- 123 Muna- ja piimavabad mandlipannikookid isetehtud mangojäätisega
- 125 Jõulupannikookid piparkoogipuru ja pohlamoosiga

- 127 Kaiserschmarrn ehk Austria rebitud panikookid rummirosinate, kondenspiima ja jäätisega
- 129 Rukkileivapanikookid kommikastmega
- 131 Õuna-juustukoogipannukad ehk riivõunapanikookid sulatatud juustuga
- 133 Ahjupannikook pirnide ja isetehtud šokolaadikreemijäätisega
- 135 Kelmikas Saksa ahjupannikook
- 137 Mõmm ja näu ehk mõmmi- ja kiisupannikookid
- 139 Pannkoogimuffinid, mida lapsed armastavad

PANNKOOKIDE LISANDID

- 143 Õuna-kaneeликaste
- 143 Maapähklivõikaste
- 145 Vanilli-koorekaste
- 145 Kohvisiirup
- 147 Ploomikompott
- 149 Vaarikamesi
- 151 Pähkli-sidrundi paleokaste
- 153 Lihtne soolakaramellikaste
- 153 Vanillikaste
- 153 Kaneelivõi
- 155 Kookosejäätis
- 157 Peekonimoos

Rebitud pannkoogid banaaniviilude ja pudinguga

Alati ei pea peolauda kaunistama uhke tort või kook. Ka ühed lihtsad pannkoogid võivad pisut ehituna külalistele pakkumiseks sobida!

KOGUS: VIIELE-KUUELE

- ülepannikookide põhitainast 8 koogi jaoks
- 1 suurem viilutatud banaan
- 3 sl hakitud Kreeka pähkleid
- 150 g vanillipudingut
- 150 g kakaopudingut
- 3 sl värsked või külmutatud marju (mustikaid, vaarikaid vms)

Valmista põhitainas, küpseta pannil 8 ülepannikooki ja lase jahtuda. Seejärel lõika pannkoogid umbes 2 cm laiusteks ribadeks ja tõsta nendest pooled serveerimisalusele. Laota ribadele pooled banaaniviilud ja pähklid. Nirista üle poole koguse vanilli- ja kakaopudinguga. Seejärel laota peale ülejäänud pannkoogiribad ning vanilli- ja kakaopuding. Kaunista marjadega.

Seesugust pannkoogivaagnat saad valmistada ükskõik milliste meelepäraste lisanditega. Imehästi sobivad kondenspiim, jäätis, halvaa, kohupiim, pirniviilud, mitmesugused seemned jm.

Pannitais soolast ehk peekoni-köömnepannkogid

Kunagi käisin peekonist suure kaarega mööda. Ju ma arvasin, et see rammus komponent ei anna roogadele miskit juurde. Nüüd aga lausa armastan peekonit, sest see lisab toituledele kirjeldamatu maitseüansi. Just nagu selleski roas, kus peekonirasv maitsestab pannil küpsevat tainast ja muudab selle kergelt krõbedaks. Lõpptulemus on suuresti tänu peekonile imehea ning seepärast kutsun peekonit kokkamisel tihti peale oma salarelvaks.

KOGUS: NELJALE

2,5 dl jahu
1 tl küpsetuspulbrit
0,25 tl soola
1 tl köömneid
1 sl toasooja toorjuustu
1 sl toasooja võid
1 muna
2 dl piima
125 g suitsupeekoniviile

Sega kuivained kokku. Vahusta toorjuust ja või omavahel ning lisa kuivainetele. Lisa ka muna ja piim ning sega kõik ühtlaseks tainaks. Lõika peekoniviilud väiksemaks ja pane kuumale pannile küpsema. Kuumuta pisut vähem kui minuti jagu ja vala siis pannile tainas. Küpseta vähesel kuumusel, vahepeal äärtest tainast kergelt sissepoole lükates, et kõik ühtlaselt küpseks. Kui pannkook on ühelt poolt valmis, lõika see pannilabidaga neljaks, pööra tükid ümber ja küpseta ka teiselt poolt. Serveeri väikesteks tükkideks rebituna.

Soovi korral kasuta taina valmistamisel täisteranisujahu.

Serveerimiseks sobib imehästi hapukoor ja roheline sibul.

Valmista üks pannkook 28 cm läbimõõduga pannil või kaks pannkooki väiksemal pannil.