

PINAATTIPANNUKAKKU

1 pss (150 g) pakastepinaattia

7 dl täysmaitoa

3 kananmunaa

2 dl vehnä jauhoja

1,5 dl hiivaleipäjauhoja

1/4 dl öljyä tai juoksevaa rasvaseosta

200 g fetajuustoa

Noin 20 pikkutomaattia

1 tl suolaa

- Sulata pinaatti ohjeen mukaan.
- Vatkaa maidon joukkoon munat, jauhot, rasva ja suola.
- Anna turvota 30 minuuttia.
- Sekoita joukkoon sulatettu pinaatti.
- Kaada leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun.
- Päälle murustettu feta ja halkaistut pikkutomaatit.
- Paista 225 asteessa noin 30 minuuttia.

Charlotte russe:

<https://www.valio.fi/reseptit/bella-tablen-puolukka-charlotte-royal/>

Puolukka-inkivääri-mocktail:

<https://www.martat.fi/reseptit/puolukka-inkivaari-mocktail/>

Sitrus-rosmariini-mocktail:

<https://www.martat.fi/reseptit/sitrus-rosmariini-mocktail/>