



Medelhavspannkaka

Ingredienser 4 personer

2,5 dl	vetemjöl
0,5 tsk	salt
3,5 dl	mjök
1 burk	kesella kvarg, (10 %)
3 st	ägg

Grönsaker:

2 st	zucchini, (å ca 250 g)
1 st	körsbärstomater, ask (250 g)
2 msk	olivolja
50 g	pinjenötter
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Kesella ger fin konsistens till ugnspannkakan. Men den kan bytas ut mot 2 1/2 dl mjök.

1. Sätt ugnen på 225°. Blanda mjöl, salt och mjök i en bunke. Vispa i kesella och ägg.

2. Häll smeten i en väloljad långpanna (ca 30 x 35 cm). Grädda mitt i ugnen tills smeten ?stannat? och pannkakan fått fin färg, ca 25 min.

3. Ansa och skiva zucchini. Halvera tomaterna. Fräs zucchini och tomater i olja ca 5 min. Tillsätt nöterna och fräs under omrörning ca 1 minut. Smaka av med salt och peppar.

4. Skär pannkakan i bitar. Servera med medelhavsröran.