



## Pizzapannari



Tämä suolainen pannari maistuu varmasti kaikille!

### Pannukakutaikina:

- 8 DL TÄYSMAITOA
- 6 KANANMUNAA
- 4 DL VEHNÄJAUHOJA
- 1 TL SUOLAA
- ½ TL MUSTAPIPPURIA

### Täyte:

- 1 KESÄKURPITSA
- 1 SIPULI
- 2 TOMAATTIA
- 2 RKL ÖLJYÄ
- 1 TL OREGANOA
- ½ TL SUOLAA
- ½ TL MUSTAPIPPURIA
- 1 PALA PALVIKINKKUA
- 1 PS JUUSTORAASTETTA

### Lisäksi:

- 3 PORKKANAA

1.

Kuumenna uuni 225 asteeseen. Vatkaa maidon joukkoon munat ja jauhot sekä mausteet. Anna taikinan turvota 5 minuuttia

2.

Viipaloi kesäkurpitsa ja tomaatit, sipuli ja kuutioi kinkku. Sekoita kasvikset keskenään ja mausta suolalla, mustapippurilla sekä oreganolla.

3.

Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle syväälle uunipellille. Ripottele pinnalle kinkku, kasvikset ja lopuksi juustoraaste.

4.

Paista noin 30 minuuttia, kunnes pannukakku on kauniin ruskea ja kypsä.

5.

Kuori ja leikkaa porkkana tikuiksi. Tarjoa pannukakku porkkanatikkujen kanssa.



45min.

**Vinkki!** Pannari tulee kerralla isompi satsi, joten tarjoa loput lounaaksi tai välipalaksi. Maistuu kylmänä tai kuumennettuna!