



Garneļu pankūkas

Viegli pagatavojamas pankūkas brokastīm vai uzkodai pie vīna



4 30-45 MIN

Pankūkām:

100ml miežu miltu
100ml kviešu miltu
400ml ūdens
3 ēdamkarotes kausēta sviesta
Sāls

Garneļu pildījumam

400ml vārītu garneļu
1 avokado
1 ledus salātu galviņa
Sakapāti lociņi
1 sarkanais sīpols
1 marinēts gurķis
100ml skābā krējuma (vai kefīra)
1 ķiploku daiviņa
Sāls un pipari

Pagatavošana

1. Iesitiet olas bļodā un viegli sakuliet. Uz maiņām pievienojiet miltus un šķidrumu. Iemaisiet kausēto sviestu vai eļļu
2. Ļaujiet mīklai nedaudz uzbriest, un tad lielā pannā izcepiet plānās pankūkas.
3. Pagatavojiet garneļu pildījumu. Garneles pirms tam apcep viestā. Sagrieziet avokado, sīpolu un gurķi; sakapājiet lociņus un ķiploku.
4. Sajauciet visas sastāvdaļas ar skābo krējumu, un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
5. Uzsildiet pankūkas un pildiet tās ar garneļu maisījumu un salātiem. Rotājiet ar ķiršu tomātiem.
6. Pankūkas varat pagatavot pat dienu iepriekš, bet pildījumu gatavojiet un pankūkas pildiet tieši pirms pasniegšanas