



RUDZU PANKŪKAS



100 g rudzu miltu
200–250 ml kefīra vai rūgušpiena
1 ola
1 ēdamkarote cukura
Šķipsniņa sāls
½ tējkarotes dzeramās sodas
Sviests un augu eļļa cepšanai

Pasniegšanai

Skābais krējums

Saldais variants

Mīļākais ievārījums

Sālais variants

Ceptas bekona šķēlītes, kūpināts
vai mazzālīts lasis pēc izvēles

1. Miltus sajauc ar sāli un cukuru. Pa daļām iemaisa kefīru, iešķiļ olu, iejauc pabiezu mīklu un atstāj uz 15 minūtēm, lai milti uzbriest.
2. Mīkla būs kļuvusi biezāka. Ja vēlas, piejauc vēl mazliet kefīra. Mīklai jābūt pabiezai, skābā krējuma konsistencē. Pašu pēdējo iemaisa dzeramo sodu.
3. Pannā izkausē piciņu sviesta, pievieno nedaudz eļļas, un pannu uzkaršē. Ar karoti uz pannas liek mazas pankūciņas, ko cep no abām pusēm brūnas.
4. Pankūkas ēd nekavējoties. Rudzu pankūkas visgaršīgākās ir karstas.
5. Piedevās pēc izvēles var pasniegt skābo krējumu un apceptas kūpinātā bekona šķēlītes, kūpinātu vai mazzālītu lasi, saldajā ēd ar ievārījumu.

Salīdzinot ar kviešu miltu pankūkām, rudzu pankūkām maļiņas ir kraukšķīgākas, garša bagātīga, tās ir sātīgākas un ar lielāku uzturvērtību. Tās ir garšīgas gan ar sālām, gan saldām piedevām. Ja vēlas, rudzu pankūkas var cept kopā ar bekona šķēlītēm, tādā gadījumā papildu taukvielas cepšanai nav vajadzīgas.