



Munakoisopannukakut

Aineet: 1 iso munakoiso (noin 500g)
vettä keittämiseen
2 tl suolaa
½ kuppia paahdettuja leipäkuutioita
2-3 munaa
1 rkl öljyä
1 ¼ tl korianteria
1 ½ tl kanelia
Kastike:
2 rkl etikkaa
2 rkl öljyä
2 tl murria
2 isoa valkosipulin kynttä
öljyä paistamiseen

Valmistus: Kuori ja kuutioi munakoiso, keitä noin 30 minuuttia. Kaada keitinvesi pois ja sekoita joukkoon leipäkuutiot, munat, öljy, korianteri ja kaneli. Paista pannulla miedolla lämmöllä noin 1-2 minuuttia molemmin puolin. Sekoita kastike etikasta, öljystä ja murskatusta valkosipulista (ja murrista) ja kaada kastike valmiiden pannukakkujen päälle.