

Pankūkas ar āboliem un NUTELLA®

Viegla

30 min



SASTĀVDAĻAS

2 glāzes kviešu miltu

2 olas

1,5 glāze piena

3 tējkarotes cepamā pulvera

3 ēdamkarotes cukura

Šķipsna sāls

4 āboli

1 tējkarote NUTELLA® (15 g) vienai porcijai



Lai pagatavotu un izbaudītu šo gardo recepti, pietiek ar 15 g NUTELLA® vienai personai!

PAGATAVOŠANA

- 1 | Sakuliet olas, pievienojiet pienu un kārtīgi samaisiet. Tad pievienojiet izsijātus miltus, cepamo pulveri, cukuru un sāli. Maisiet, līdz izveidojas viendabīga mīkla.
- 2 | Lietojiet pannu ar nelīpošu virsmas pārklājumu. Uzkarsētā sausā pannā cepiet pankūkas līdz tās ir zeltaini brūnas no abām pusēm.
- 3 | Nomazgātiem, bet nemizotiem āboliem izņemiet serdi ar sēklām. Ābolus sagrieziet kubiņos un lieciet karstā pannā ar nedaudz sviestu. Cepiet tos apmēram 5 minūtes, līdz tie kļūst zeltaini.
- 4 | Uzklājiet uz katras pankūkas NUTELLA® (15 g uz porciju) un virsū lieciet ceptos ābolus.