

Pancakes za mchicha (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g za spinachi
- 110g za unga
- 50g ya siagi laini
- 150g za maziwa
- 100g za vitunguu vya kijani (vitunguu maji) viliyokatwa
- 1 yai nyeupe
- 100g ya siagi ya joto la chumba
- 1,5 kijiko cha chai ya juisi ya limao kijani

Préparation

1. Kwa mara ya kwanza, kuna mapishi ya chakula cha kitamu, lakini si tu mapishi yoyote: mapishi ya pancakes kutoka kwa Yotam Ottolenghi ambayo yatafanya ajabu kwenye meza zenu za brunch au kwa chakula kingine chochote, pancakes za spinachi.
2. Ikiwa tayari umewahi kufanya mapishi ya mpishi huyu, sitahitaji kusema kuwa yamekaliwa kwa ukamilifu na kila mtu atafurahia, watoto wadogo na pia wakubwa.
3. Na hasa, usikose siagi ya limao ambayo inaambatana kwa uzuri na pancakes hizi.
4. Habari ndogo ya ziada, unaweza kuandaa pancakes mapema na uwapike tena, na unaweza hata kuwahifadhi kwenye friji ili kuwa na pancakes tayari kila wakati.
5. Anza na siagi: changanya na viungo vingine, ukiongeza kidogo kidogo juisi ya limao kijani, ili kupata mchanganyiko mzuri.
6. Tengeneza mkeka katika filamu ya plastiki na uiweke kwenye jokofu.
7. Chemsha spinachi zilizowashwa haraka kwenye sufuria na maji kidogo.
8. Zikawashe kwenye chujio na uziache zipote maji.
9. Pindi zinapokuwa baridi, zifinyanga kwa mikono yako ili kutoa maji mengi iwezekanavyo, kisha zikate kwa ukubwa wa kawaida.
10. Kando, changanya unga, mbolea, yai, siagi iliyoyeyushwa, chumvi, binzari na maziwa kwa kutumia uma.
11. Ongeza kisha vitunguu maji, pilipili na spinachi zilizokatwa.
12. Maliza kwa kuunganisha kwa uangalifu yai nyeupe iliyopigwa theluji hapo awali.
13. Waandalie kwenye sufuria moto kwa mafuta ya mizeituni: mwaga takriban vijiko 2 vya mchanganyiko kutengeneza pancakes zenye kipimo cha sm 7 kwa kipenyo.
14. Tupeni 2 dakika kila upande, kisha waweke pancakes kwenye karatasi ya kunyonya.
15. Endelea hadi upweke wa mchanganyiko, kisha uwape pancakes ikiwa ni moto na upate raha kubwa na siagi ya limao!