**PINAATTILETUT (n. 16 suurehkoa lettua)**

AINEKSET:

* 150g (Apetit) kotimaista pakastepinaattia
* 3 kananmunaa
* ½ l kaurajuomaa tai maitoa
* ½ tl suolaa
* (½-1 tl vaniljasokeria)
* 3 dl jauhoja
* voita paistamiseen

OHJE:

1. Sulata pinaatti huoneenlämmössä, vesihauteessa tai mikrossa.
2. Vatkaa munien rakenne rikki isossa kulhossa. Lisää joukkoon maito, suola ja halutessasi myös vaniljasokeri. Vatkaa ainekset keskenään.
3. Lisää sitten joukkoon jauhot ja sekoita tasaiseksi.
4. Lopuksi sekoita joukkoon vielä sulatettu pinaatti.
5. Paista taikinasta rasvassa kuumalla pannulla ohuita lettuja.
6. Tarjoa pinaattiletut esimerkiksi hillon kanssa.

VINKKI:

* Jauhoiksi sopivat ainakin vehnäjauho, täysjyvävehnäjauho ja spelttijauho.
* Lisää vaniljasokeria, jos haluat tarjota letut makean täytteen kanssa.
* Muista lisätä aina pieni nokare voita pannulle, kun alat paistamaan uutta lettua.
* Säädä hellalevyn lämpöä pienemmälle tai suuremmalle lettujen ulkonäön mukaan. Alussa kannattaa laittaa levy melko kuumalle, jotta pannu lämpenee tarpeeksi jo ensimmäistä lettua varten.