



Босилекови палачинки със съомга и майонеза с лайм

⌚ 40–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За майонезата

300 g	Филе от съомга
200 ml	Мляко
60 g	Брашно
1	Яйце
1	Шепа рукола
25 ml	Растително масло и малко олио за тигана
2 с.л.	♦ Босилек, ронен
0.5 ч.л.	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер, млян

За майонезата

1	Яйце
1 бр.	Лайм
200 ml	Растително масло
1 с.л.	Горчица
Щипка	♦ Морска сол

За сервиране

Босилек, пресен
Билково олио
Кълнове

- 1 Блендирайте добре руколата, босилека и млякото и изсипете в купа. Добавете с разбъркване яйцето и растителното олио. Смесете брашното и солта в купа и постепенно добавяйте към млечната смес, разбърквайки. Покрийте и оставете да почине.
- 2 За да направите майонезата: Разбийте яйцето. Смесете го със сока на лайма, олиото, горчицата и солта, докато образуват майонеза. Охладете майонезата.
- 3 Нарежете филето от съомга на ивици с дебелина 1 см. Загрейте олиото в тиган и запържете съомгата, като се уверите, че тя все още е леко полупрозрачна отвътре.
- 4 Междувременно загрейте малко олио в тиган. Налейте 60–80 ml от палачинковата смес равномерно в тигана и гответе 1–2 минути. Обърнете и гответе още около 30 секунди до готовност. Повторете този процес, за да направите още палачинки.
- 5 Поставете палачинките в чинии, подгредете съомгата отгоре, сгънете и намажете майонезата.
- 6 Овкусете със сол и черен пипер Kotányi на вкус, най-добре пряно смлени от мелничка.
- 7 Сервирайте с пресен босилек, билково масло и кълнове.

