Босилекови палачинки със сьомга и майонеза с лайм

40–60 Минути

Съставки за 2 Порции

= Kotányi Produkte

За майонезата

300 g	Филе от сьомга
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

Подготовка

1. Блендирайте добре руколата, босилека и млякото и изсипете в купа. Добавете с разбърквене 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 сьомга на ивици с дебелина 1 cm. Загрейте олиото в тиган и запържете сьомгата, 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, подредете сьомгата отгоре, сгънете и намажете майонезата.
6. Овкусете със сол и черен пипер Kotányi на вкус, най-добре прясно смлени от мелничка.
7. Сервирайте с пресен босилек, билково масло и кълнове.