

Млинці з базиліком й лососем та лаймовим майонезом

40–60 хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

Для майонезу

300 г	Філе лосося
200 мл	Молоко
60 г	Борошно
1	Яйце
1	Пучок руколи
25 мл	Рослинна олія та трохи олії для смаження на сковороді
2 ст. л.	Базилік, подрібнений
0.5 ч. л.	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чорний перець, мелений

Для майонезу

1	Яйце
1 шт.	Лайм
200 мл	Рослинна олія
1 ст. л.	Гірчиця
1 щіпка	Сіль морська йодована

Для подачі

	Базилік, свіжий
	Оливкова олія
	Пагони трав

Приготування

1. Ретельно змішайте руколу, базилік і молоко, після чого процідіть у миску. Підмішайте яйце й рослинну олію. Змішайте борошно та сіль у мисці. Продовжуйте розмішувати, поступово додаючи молоко, до отримання гладкого тіста. Накрийте й залиште відпочивати.
2. Приготуйте майонез: збийте яйце; перемішуйте сік лайма з яйцем, олією, гірчицею й сіллю, поки не утвориться майонез. Охолодіть майонез.
3. Наріжте філе лосося на смужки товщиною 1 см. Нагрійте в сковороді олію й обсмажте лосось (усередині він має залишатися напівпрозорим).
4. Тим часом нагрійте сковороду й змастіть олією. Налийте 60–80 мл суміші, рівномірно розподіліть на сковороді й готуйте 1–2 хвилини. Переверніть і смажте ще близько 30 секунд до готовності. Повторіть цю процедуру, щоб приготувати більше млинців.
5. Розкладіть млинці по тарілках, зверху викладіть лосось, загорніть і приправте майонезом.
6. Приправте сіллю та перцем Kotányi із млинка за смаком.
7. Подавати зі свіжим базиліком та олією й пагонами трав.

