



Босилекови палачинки със сьомга и майонеза с лайм

⌚ 40–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За майонезата

| | |
|----------|---|
| 300 g | Филе от сьомга |
| 200 ml | Мляко |
| 60 g | Брашно |
| 1 | Яйце |
| 1 | Шена 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 Нарезжете филето от сьомга на ивици с дебелина 1 см. Загрейте олиото в тиган и запържете сьомгата, като се уверите, че тя все още е леко полупрозрачна отвътре.
- 4 Междуременно загрейте малко олио в тиган. Налейте 60–80 ml от палачиновата 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, подгрейте 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.

