



Bazalkové palacinky s lososom a limetkovou majonézou

⌚ 40–60 Min   

Príprava

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na majonézu

300 g	Filet z lososa
200 ml	Mlieko
60 g	Múka
1	Vajcia
1	Za hrst rukoly
25 ml	Rastlinný olej a trochu oleja na panvicu
2 PL	♦ Bazalka sušená drvená
0.5 ČL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie mleté

Na majonézu

1	Vajcia
1 ks.	Limetka
200 ml	Zeleninový olej
1 PL	Horčica
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na podávanie

1	Bazalka, čerstvá
1	Bylinkový olej
1	Výhonky

- 1 Najemno rozmixujte rukolu, bazalku a mlieko a preceďte túto zmes do misy. Vmiešajte vajíčko a rastlinný olej. Zmiešajte múku a soľ v mise a postupne primiešavajte mliečnu zmes, kým nevznikne hladké cesto. Prikryte a nechajte odstáť.
- 2 Príprava majonézy: Rozšľahajte vajíčko. Miešajte limetkovú šťavu s vajíčkom, olejom, horčicou a soľou, kým nevznikne majonéza. Majonézu dajte chladieť do chladničky.
- 3 Nakrájajte filet z lososa na pásiky s hrúbkou 1 cm. Na panvici zohrejte olej a opečte lososa tak, aby bol vnútri stále mierne priesvitný.
- 4 Medzitým si zohrejte panvicu a potrite ju olejom. Nalejte 60 – 80 ml rovnomerne do panvice a varte 1 – 2 minúty. Otočte a varte ešte asi 30 sekúnd, kým nebude hotová. Tento proces zopakujte pre všetky palacinky.
- 5 Poukladajte palacinky na tanier, navrch položte lososa, preložte a pokvapkajte majonézou.
- 6 Ochuťte soľou Kotányi a korením Kotányi z mlynčeka.
- 7 Podávajte s čerstvou bazalkou, bylinkovým olejom a výhonkami.

