



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za majonezo

300 g	Lososovega fileja
200 ml	Mleka
60 g	Moke
1	Jajce
1	Pest rukole
25 ml	Rastlinskega olja in malo olja za ponev
2 žlici	♦ Bazilika zdrobljena
0.5 žličke	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni mleti

Za majonezo

1	Jajce
1 cela	Limeta
200 ml	Rastlinskega olja
1 žlica	Gorčice
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za serviranje

Sveža bazilika
Zeliščno olje
Kalčki

Bazilikine palačinke z lososom in limetino majonezo

⌚ 40–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Rukolo, baziliko in mleko dobro pretlačite ter precedite v skledo. Vmešajte jajce in rastlinsko olje. V skledi za mešanje zmešajte moko in sol ter z metlico postopoma vmešajte mlečno zmes, dokler ne nastane gladko testo. Pokrijte in pustite počivati.
- 2 Priprava majoneze: Stepite jajce. Zmešajte sok limete, jajce, olje, gorčico in sol, dokler ne dobite majoneze. Majonezo postavite v hladilnik.
- 3 Lososov file narežite na 1 cm tanke trakove. V ponvi segrejte olje in v njem le tako dolgo pražite lososa, da bo ta znotraj še vedno rahlo steklen.
- 4 Medtem segrejte ponev za palačinke in jo namažite z oljem. V ponvi enakomerno razdelite 60–80 ml testa in pecite 1–2 minuti. Obrnite in pecite še pribl. 30 sekund, da je palačinka gotova. Ta postopek ponavljajte, da naredite še več palačink.
- 5 Palačinke položite na krožnike in jih obložite z lososom. Nato palačinke preložite in pokapljajte z majonezo.
- 6 Po okusu začinite s soljo Kotányi in poprom Kotányi iz mlinčka.
- 7 Postrezite s svežo baziliko, zeliščnim oljem in kalčki.

