# Fűszeres palacsinta füstölt lazaccal

45—60 Perc

## Elkészítés

1. Egy tálban összekeverjük a tojást, a tejet és a sót. Hozzáadjuk a lisztet és a fűszereket, majd addig keverjük, amíg palacsintatészta állagot kapunk. Hűtőbe tesszük 30 percre.
2. Egy serpenyőt közepes lángon felmelegítünk és vékonyan kikenjük vajjal. A palacsintatésztát kis adagokban aranybarnára sütjük, oldalanként kb. 2-3 perc alatt.
3. Egy kis tálban összekeverjük a krémsajtot, a fűszereket a citrom levét és héját. Elkenjük egy teáskanál segítségével a krémet a palacsintán, hozzáadjuk a füstölt lazacot és összehajtjuk. Az összes palacsintát megtöltjük és tálaljuk.

## Összetevők

= Kotányi Produkte

A palacsintához:

| | |
|---|---|
| 1 db | Tojás |
| 120 g | Teljes kiőrlésű liszt |
| 250 ml | Tej |
| 0.5 tk. | Só |
| 0.25 tk. | Kapor, szeletelt |
| 1 tk. | Petrezselyem, szeletelt |
| 0.5 tk. | Bazsalikom, morzsolt |
| | Vaj, a sütéshez |

A töltelékhez:

| | |
|---|---|
| 200 g | Krémsajt |
| 0.5 tk. | Kapor, szeletelt |
| 0.5 tk. | Petrezselyem, szeletelt |
| 0.5 db | Citrom héja és leve |
| 120 g | Füstölt lazac |
| | Só és bors ízlés szerint |