



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 összehajtogatjuk. Az összes palacsintát megtöltjük és tálaljuk.

Összetevők

♦ = Kotányi Produkta

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

