

Млинці з травами та копченим лососем

— хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для млинців:

1	Яйце
120 г	Пшеничного борошна
250 мл	Молока
0.5 ч.л.	Сіль морська йодована
0.25 ч.л.	Кропу
1 ч.л.	Петрушки
0.5 ч.л.	Базилік, подрібнений
	Вершкове масло для смаження

Для начинки:

200 г	Вершкового сиру
0.5 ч.л.	Кропу
0.5 ч.л.	Петрушки
	Цедра та сік з 0,5 лимона
Щіпка	Чорний перець, мелений
Щіпка	Сіль морська йодована
120 г	Копченого лосося

Приготування

1. У мисці змішати яйце, молоко та сіль. Додати борошно та спеції, перемішати до отримання однорідного тіста. Поставити в холодильник на 30 хвилин.
2. Розігріти сковорідку та злегка змастити маслом. Налити трохи тіста та смажити на середньому вогні, поки млинець не стане золотистим, приблизно 2-3 хвилини з кожного боку. Повторити з рештою тіста.
3. У невеликій мисці змішати вершковий сир, спеції, лимонний сік і цедру. Викласти начинку в центр на кожний млинець, трохи розмазати, додати шматочки копченого лосося та скласти лист навпіл по діагоналі кілька разів.
   Смачного!