



# Naleśniki bazyliowe z łososiem i majonezem limonkowym

🕒 40–60 Min   

## Przygotowanie

- 1 Ciasto na naleśniki: zmiksuj rukolę, bazylię i mleko, dodaj jajko i olej roślinny. Stopniowo dodawaj mąkę i sól, aż do uzyskania ciasta o gładkiej konsystencji. Przykryj i odstaw.
- 2 Majonez: ubij jajko, dodaj sok z limonki, olej, musztardę i sól. Mieszaj, aż utworzy się majonez. Schłódź majonez.
- 3 Pokrój filet z łososia na paski o grubości 1 cm. Rozgrzej olej na patelni i usmaż łososia, upewniając się, że jest on nieco wilgotny wewnątrz.
- 4 W międzyczasie rozgrzej olej na patelni. Wlewaj 60–80 ml ciasta na patelnię i smaź przez 1–2 minuty. Przewróć na drugą stronę i smaź jeszcze przez około 30 sekund.
- 5 Połóż naleśniki na talerzach, ułóż na nich łososia, złóż i udekoruj majonezem.
- 6 Przypraw do smaku świeżo zmieloną Solą Kotányi i Pieprzem Czarnym Kotányi.
- 7 Podawaj ze świeżą bazylią, olejem ziołowym i kielkami.

## Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

### Naleśniki

300 g	Filet z łososia
200 ml	Mleko
60 g	Mąka
1 szt.	Jajko
1	Garść rukoli
25 ml	Olej roślinny i niewielka ilość oleju na patelnię
2 łyżki	♦ Bazylia otarta
0.5 łyżeczki	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny mielony

### Majonez

1 szt.	Jajko
1 szt.	Limonka
200 ml	Olej roślinny
1 łyżka	Musztarda
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

### Dodatki

Świeża bazylia  
Olej ziołowy  
Kielki

