

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. Schłodź 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 smaż przez 1–2 minuty. Przewróć na drugą stronę i smaż 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 kiełkami.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

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
- Kiełki

