

Naleśniki ziołowe z wędzonym łososiem

40–50 Min

Składniki - Ilość osób: 3

= Kotányi Produkte

Na ciasto naleśnikowe

1 szt	Jajo
120 g	Mąka uniwersalna
250 ml	Mleko
0.5 łyżeczki	Sól
0.25 łyżeczki	Koper cięty
1 łyżeczka	Pietruszka zielona cięta
0.5 łyżeczki	Bazylia otarta
	Masło klarowane do smażenia

Na farsz

200 g	Serek śmietankowy naturalny lub ser ricotta
0.5 łyżeczki	Koper cięty
0.5 łyżeczki	Pietruszka zielona cięta
0.5 szt	Starta skórka i sok z cytryny
120 g	Wędzony łosoś
	Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. W misce wymieszaj jajko, mleko i sól. Dodaj mąkę i zioła, mieszając, aż uzyskasz gładkie ciasto. Schłodź przez 30 minut.
2. Rozgrzej patelnię na średnim ogniu i lekko posmaruj ją masłem. Wlej niewielką ilość ciasta i smaż naleśnika, aż do uzyskania złotego koloru, około 2-3 minut z każdej strony. Powtórz z pozostałym ciastem.
3. W małej misce wymieszaj serek śmietankowy, zioła, sok z cytryny i skórkę. Rozłóż 1 łyżkę mieszanki na każdym naleśniku, dodaj kawałki wędzonego łososia i złóż. Powtórz z pozostałymi naleśnikami i podawaj.