



Palačinke s bosiljkom, lososom i majonezom od limete

⌚ 40–60 Min   

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za majonezu

300 g	Fileta lososa
200 ml	Mlijeka
60 g	Brašna
1	Jaje
1	Šaka rukole
25 ml	Biljnog ulja i malo ulja za tavu
2 jušne žlice	♦ Bosiljak usitnjeni
0.5 čajne žličice	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni

Za majonezu

1	Jaje
1 kom.	Limete
200 ml	Biljnog ulja
1 jušna žlica	Senfa
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za serviranje

Bosiljak, svježi
Ulje sa začinskim biljem
Izdanci

- 1 Dobro izmiješajte rukolu, bosiljak i mlijeko te procijedite u zdjelu. Umiješajte jaje i biljno ulje. Umiješajte brašno i sol u zdjeli za miješanje te dodajte mliječnu mješavinu kako bi se stvorila glatka masa. Pokrijte i pustite da odstoji.
- 2 Za pripremu majoneze: Umutite jaje. Pomiješajte sok limete s jajetom, uljem, senfom i solju tako da dobijete majonezu. Ohladite majonezu.
- 3 Izrežite filet lososa na trake debljine 1 cm. Zagrijte ulje na tavi i ispržite losos, ali pazite da unutrašnjost ostane lagano poluprozirna.
- 4 U međuvremenu zagrijte tavu i namažite je uljem. Ulijte 60 – 80 ml smjese ujednačenim pokretom na tavu i pecite 1 – 2 minute. Okrenite i pecite još 30 sekundi kako bi palačinka bila gotova. Ponavljajte postupak sa svakom palačinkom.
- 5 Položite palačinke na tanjure, na vrh stavite komade lososa, preklopite i pokapajte majonezom.
- 6 Kao začim dodajte Kotányi Sol i Kotányi Papar iz mlinca.
- 7 Poslužite sa svježim bosiljkom, uljem sa začinskim biljem i izdancima.

