



# Palačinke s lososom i začinskim biljem

⌚ 40—45 Min   

## Priprema

- 1 U zdjeli pomiješajte jaje, mlijeko i sol. Dodajte brašno i začine te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Stavite smjesu u hladnjak na 30 minuta.
- 2 Na srednje jakoj vatri zagrijte tavu i premažite je s malo maslacem. Ulijte malu količinu smjese i pecite palačinku dok ne postane zlatno smeđa, oko 2-3 minute po svakoj strani. Ponavljajte postupak dok ne ispečete sve palačinke.
- 3 U zdjelici sjedinite krem sir, začine te sok i koricu limuna. Palačinku premažite 1 žlicom kreme, rasporedite komadiće lososa i preklopite. Ponovite s ostalim palačinkama i poslužite.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za palačinke:

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| 1 kom       | Jaje                         |
| 120 g       | Glatkog brašna               |
| 250 ml      | Mlijeka                      |
| 0.5 žličice | Soli                         |
| 1 prstohvat | ♦ Kopar usitnjeni            |
| 1 žličica   | ♦ Peršin usitnjeni           |
| 0.5 žličice | ♦ Bosiljak usitnjeni         |
|             | Maslac, za pečenje palačinki |

### Za punjenje:

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| 200 g       | Krem sira             |
| 0.5 žličice | ♦ Kopar usitnjeni     |
| 0.5 žličice | ♦ Peršin usitnjeni    |
| 0.5 kom     | Korica i sok limuna   |
| 120 g       | Dimljenog lososa      |
|             | Sol i papar, po želji |

