



Солени палачинки с пушена съомга

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

- 1 В купа разбийте необходимите съставки за палачинките.

СЪВЕТ: Приберете сместа в хладилника за половин час, за да получите по-пухкави палачинки.

- 2 Загрейте малко от маслото на тиган. Изсипете в него почти пълен черпак от сместа за палачинките и разпределете по тигана. Пържете 2-3 минути от всяка страна. Повторете до свършване на сместа.
- 3 В малка купа разбъркайте крема сиренето със сока и кората на половин лимон, както и подправките за пълнежа. Намажете всяка палачинка със сместа, наредете парченца пушена съомга и сгънете.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За палачинките

1 бр.	Яйце
120 g	Брашно
250 ml	Прясно мляко
½ ч.л.	♦ Морска сол
¼ ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
1 ч.л.	♦ Див чесън, нарязан
½ ч.л.	♦ Босилек, ронен
	Масло

За пълнежа

200 g	Крема сирене
½ ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
½ ч.л.	♦ Див чесън, нарязан
Половин	Лимон
120 g	Пушена съомга
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

