Солени палачинки с пушена сьомга

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 сьомга 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 сьомга
	Морска сол
	Черен пипер на зърна