

Naleśniki z łososiem

data aktualizacji: 2020.08.09 autor: Redakcja



Składniki

Ciasto:

- 1 szklanka mąki
- 2 jajka
- ok. 2 szklanki mleka
- sól ziółowa do smaku
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- olej do smażenia

Nadzienie:

- 0,5 kg sera białego
- 100 gram łososa wędzonego
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- czosnek granulowany do smaku,
- pęczek szczypiorku,
- ewentualnie mleko lub słodka śmietanka (jeśli ser jest twardy)

Dodatkowo:

- kiełki rzodkiewki do przybrania / szczypior / koperek/ tymianek itp.

Wykonanie:

- **CIASTO:**
Mleko przelewamy do miski. Dokładamy do niej pozostałe składniki ciasta. Całość dokładnie miksujemy. Z gotowego ciasta smażymy naleśniki wylewając jego porcje na rozgrzaną patelnię. Naleśniki smażymy z obu stron do zrumienienia.
- **Nadzienie:**
Ser biały przekładamy do garnka. Doprawiamy go do smaku i miksujemy. Na koniec dodajemy posiekany szczypiorek. Mieszanymy delikatnie.
- **Usmażone naleśniki smarujemy przygotowanym nadzieniem. Na wyłożony ser układamy po kilka plasterków łososia. Całość zwijamy. Naleśniki układamy po dwie sztuki na talerzu. Dekorujemy.**

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36447-nalesniki-z-lososiem>