

Roláda z palačinek s Cottage sýrem a lososem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Palačinky na slano připravíme obvyklým způsobem (250 ml mléka, 250 ml šťávy z řepy, 150 g hladké mouky, půl prášku do pečiva, 2 ks vejce, 2 ks stroužky česneku, sůl a olej). Na palačinky připravíme směs z Cottage sýru, nasekaných bylinek (1 lžice kopru, 1 lžice nasekané bazalky, 1 ks stroužek česneku), na drobno nakrájeného řapíkatého celeru, prolisovaného česneku a limetkové šťávy. Směs natřeme na palačinku, poklademe plátky lososa, zatočíme v roládu a nakrájíme na kousky. Necháme vychladit.

Ingredience

- Červená řepa - 250 g
- Česnek - 2 g
- Vejce - 100 g
- Jedlá sůl - 0.5 g
- Kopr - 5 g
- Bazalka čerstvá - 2 g
- Limetky - 5 g
- Celer řapíkatý - 50 g
- Jihočeský Cottage natur 5% 150 g - 180 g
- PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g - 150 g
- 1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l - 250 g
- Olej slunečnicový - 15 g
- Kypřicí prášek do pečiva 12 g - 6 g
- Uzený losos plátky 100 g - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

