

Plněné závitky s lososem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

234 kalorií , **2 g** cukrů , **12 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-zavitky-s-lososem>

Příprava

Vajíčka ušleháme s mlékem, přidáme mouku, prášek do pečiva, osolíme či i opepříme dle chuti, a necháme uležet asi 1/2 hodiny. Mezitím smetanu smícháme s nastrohaným křenem a osolíme. Na rozehřátém tuku usmažíme 4 palačinky a necháme vychladnout, poté je potřeme křenovým krémem, obložíme uzeným lososem a salátem. Svineme, každou palačinku nakrájíme na 4 ks a spojíme párátkem. Nazdobíme citronem, kečupem, bazalkou či petrželkou.

Tip k receptu

Fantazii se v této době meze nekladou.

Ingredience

- 12 kousků - plátků uzeného lososa
- 1 - 2 lžíce hladké mouky
- 2 vejce
- 120 ml mléka
- 1 špetka kypřícího prášku do pečiva
- 1 hlávkový salát
- 2 dkg křenu
- 10 dkg zakysané smetany
- 1 hrst kopru či jakékoliv bylinky
- 1 citron

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Předkrm