



Палачинки Блини со крем сирење и димен лосос

Овие мали закуски стануваат сè попопуларни како мезе за празници, но тие се всушност руски палачинки кои традиционално се јадат за појадок. Едноставни меки палачинки пржени на врела тава и прелиени со различни луксузни јадења, вклучувајќи го тука и кавијарот.



Вид на оброк: **Закуска**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **5 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

Состојки:

За ПАЛАЧИНКИТЕ БЛИНИ ќе ви треба:

- 95 грама брашно
- 250 милилитри млеко
- 1 јајце
- 15 грама шеќер
- 1 лажичка сол
- 30 грама растително масло

За ФИЛОТ ќе ви треба:

- 100 грама димен лосос
- 200 грама крем сирење
- Една рака свеж копар

Чекор 1

Подготовката на смесата за овие палачинки е многу едноставна - се просејува брашното, па потоа се додава млекото и сè убаво се меша.

Потоа ја покриваме и ја оставаме да отстои 30 минути.

Чекор 2

Премачкајте ја тавата со масло и загрејте ја на висока температура.

Потоа намалете на средна температура.

Ставајте од тестото по малку во тавата и секое крукче печете го по 45 секунди на секоја страна и внимавајте да не ги изгорите - откако ќе бидат готови редете ги во чинија.

Од оваа смеса се добиваат најмалку 20 мали палачинки, можеби и повеќе.

Чекор 3

Откако палачинките малку ќе се оладат, време е да го додадете филот.

Ставете ги на чинија и филувајте ги со крем сирење, па димен лосос и на крај свеж копар.



Совет

Овој рецепт може да биде одлично предјадење на вашата забава, додека гостите го чекаат главното јадење, па затоа подгответе доволно.

Ние препорачуваме да додадете и малку сок од лимон и црн бибер.

Користени производи:



Тава за палачинки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk