



SŁODKIE I SŁONE NALEŚNIKI Z ŁOSOSIEM DLA DWOJGA

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

Ciasto na naleśniki

mąka pszenna – ½ kubka
mleko – 1,5 kubka
jajko – 1 sztuka
olej – 2 łyżki
sól – szczypta
chlorella – 1 łyżeczka

Słodkie naleśniki

MOWI SIGNATURE łosoś
wędzony na zimno DOBRA
PARA – filet z czarnuszką
naleśniki zielone – 2-3 sztuki
serek śmietankowy – 2 łyżki
ekstrakt z wanilii – 3 krople
skórka cytryny – 1 łyżeczka
(starta)
truskawki – 2 sztuki

Wytrawne naleśniki

MOWI SIGNATURE łosoś
wędzony na zimno DOBRA
PARA – filet z komosą
naleśniki naturalne – 2-3 sztuki
rzepa arbuzyowa – 6 cienkich
plasterków
granat pestki – 3 łyżki
oliwa z pierwszego tłoczenia
– 1 łyżeczka
musztarda Dijon – ½ łyżeczki
miód – ½ łyżeczki
sok z cytryny – 1 łyżeczka
sól, pieprz



Zapowiada się prawdziwa naleśnikowa uczta! Może być romantycznie, może być po koleżeńsku. Bo to przepis na naleśniki dla dwojga, ale... przynajmniej jedna z tych dwóch osób powinna być skora do odkrywania nowych smaków. Bo będzie jadła naleśniki z łososiem na słodko. Proponujemy ten eksperyment z ogromnym spokojem, bo wiemy, że będzie udany. Serio, czeka Was dobra zabawa i pyszne jedzenie!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zaczynamy od przygotowania ciasta na nasze słodko-słone naleśniki z łososiem dla dwojga. Miksujemy mąkę, jajko, mleko i olej, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Powstałą masę rozlewamy na dwie połowy, do dwóch osobnych naczyń.
3. Do jednego z nich dodajemy chlorellę i ponownie miksujemy. Tym razem do uzyskania jednolitej zieleni
4. Zabieramy się za smażenie. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy naleśniki na małym ogniu. Każdy z dwóch stron, dopóki się nie zarumienią.
5. Powstają naleśniki w dwóch kolorach – zielone, które podamy w opcji „na słodko”, oraz naturalne, ich użyjemy w opcji „na słono”.
6. Mieszamy serek śmietankowy z ekstraktem z wanilii i skórką z cytryny. A truskawki kroimy na półki.
7. Składamy zielone naleśniki w trójkąty, układamy na nich kawałki wędzonego łososia MOWI z czarnuszką i podajemy z serkiem waniliowym i truskawkami.
8. Do słonych naleśników przygotowujemy dressing. Robimy go z oliwy, musztardy, miodu i soku z cytryny. Wystarczy dokładnie zmieszać składniki i dressing gotowy.
9. Składamy naturalne naleśniki w trójkąty i skrapiamy je dressingiem. Podajemy z kawałkami łososia wędzonego MOWI z komosą i plasterkami arbuzy. Posypujemy pestkami granatu. Smacznego!



PRZEPIS Z TAK
DOBREGO ŁOSOSIA
MOŻE SIĘ TYLKO
I WYŁĄCZNIE UDAĆ.