

Palačinková roláda s uzeným lososem a Jihočeským žervé

🕒 35 minut

náročnost ●●○○

Výrazná chuť uzeného lososa se skvěle doplňuje s jemným Jihočeským žervé. Vyzkoušejte tuto kombinaci ve slaných palačinkách.



Ingredience (na 6-8 porcí)

Těsto:

- 250 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 125 g polohrubé mouky
- sůl
- 2 vejce

Náplň:

- 200 g uzeného lososa
- 3 balení Jihočeského žervé
- sůl
- pepř
- 1 lžice rukoly
- 1 lžička křenu

Návod na přípravu:

Všechny přísady na těsto smícháme a necháme alespoň 20 minut odpočinout. Palačinky upečeme na Jihočeském másle. Jihočeské žervé dle chuti osolíme, opeříme. Smícháme s nejmenší nasekanou rukolou a křenem. Hotovou palačinkou potřeme náplní, poklademe lososem a zavineme. Dáme na cca 30 minut do lednice a poté nakrájíme na asi 2 cm silná kolečka.