

Krem z łososia z szaszłykami

Autor: **Na_zywo**Przepisów: **1757** Ocena: **14900**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 50 dag łososia
- 1
- 5 l wywaru z warzyw
- cytryna
- 2 łyżki masła
- koperek i pieprz
- sól
- 4 łyżki śmietany Na naleśniki: szklanka mąki
- szklanka mleka
- 2 jajka
- olej do smażenia
- kilka plastrów wędzonego łososia

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę umyj, pokrój w kostkę i zalej gorącym wywarem. Gotuj na małym ogniu około 30 minut. Całość dokładnie zmiksuj. Do wywaru warzywno-rybnego dodaj masło, sok wyciśnięty z cytryny, sól oraz pieprz do smaku. Gotuj jeszcze chwilę.
- 2 Następnie wlej śmietanę i wymieszaj. Mleko, mąkę, jajko i szczyptę soli dokładnie połącz.
- 3 Usmaż 5 naleśników. Odłóż do wystudzenia. Na każdy naleśnik połóż cienki kawałek wędzonego łososia. Ciasto zwiń i włóż do lodówki, żeby łatwiej się kroilo. Gdy się schłodzi, każdy naleśnik pokrój na 2,5 centymetrowe kawałki i ponadziewaj na patyczki do szaszłyków.
- 4 Zupę rozlej do podgrzanych miseczek, posyp koperkiem i włóż szaszłyki.

Źródło: Na żywo

Twoje notatki do przepisu: