Koperkowe naleśniki z serkiem i łososiem

Bożena1960

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

ciasto; mąka - 1 szklanka
piwo jasne - 1 szklanka
jajka - 2 szt.
sól - do smaku
koperek zielony - 5 łyżka
sok z cytryny - 1/2 szt.

nadzienie; serek śmietankowy - 250 g
chrzan tarty - 1 łyżka
pieprz biały - do smaku
łosoś plastry - 180 g
olej do smażenia - 200 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę zmiksować z piwem ,jajkami oraz sokiem z cytryny. Do ciasta dodać posiekany wcześniej koperek oraz szczyptę soli. Ciasto odstawić na 30 minut.
Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju i smażyć cienkie naleśniki.
Serek wymieszać z chrzanem oraz z białym pieprzem.
Naleśniki smarować serkiem rozkładać plasterki łososia i zwijać w rulony, następnie każdy rulon naleśnikowy pokroić na mniejsze kawałki, ułożyć na talerzu.
Polecam na pyszne śniadanko.