

Palačinkový dort s uzeným lososem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Lučina 200 g
- Zakysaná smetana 50 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- Palačinky - menší 5 ks
- Uzený losos - plátky 250 g
- Kopr - čerstvý - nakrájený 1 lžička

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Chorvatsko

Postup:

Lučinu promíchejte se smetanou, pepřem, solí a citronovou šťávou. Na talíř položte jednu palačinku, potřete ji syrovou hmotou, pak na ni rozložte plátky lososa tak, aby pokryly celé patro. Lososa posypte koprem a přikryjte ho další palačinkou. Ve stejném pořadí postavte celý dort a nechte ho uležet: nejlépe dvě hodiny a v chladu.