



Alpro recept - Blini palačinkice s dimljenim lososom

Blini palačinkice s lososom i koprom

Priprema

1. Dobro istucite jaja dok ne postanu pjenasta. Umiješajte heljdino brašno, brašno i prašak za pecivo. Polako umiješajte Alpro napitak od zobi do teksture glatkog tijesta. Dodajte žlicu ulja.
2. U tavi rastopite malo margarina, žlicom stavljajte tijesto i oblikujte svaki blini. Ostavite dovoljni razmak jer se tijesto širi tijekom pečenja.
3. Ispecite blinije na jednoj strani, potom okrenite i pecite do zlatno žute boje. Pecite dok ne potrošite tijesto.
4. Na svaku blinicu stavite komadić dimljenog lososa, žlicu Alpro natur alternative jogurtu, žličicu kavijara. Ukrasite koprom i uživajte!



4 porcija



30min



Sastojci

- 2 jaja
- 100 g heljdinog brašna
- 75 g brašna
- 1 žlica praška za pecivo
- 1 žlica ulja
- 250 ml Alpro napitka od zobi
- 200 g dimljenog lososa
- 6 žlica Alpro Natur alternative jogurtu
- 4 žlice kavijara
- svježi kopar

Proizvedeno s

Alpro napitak od zobi Original



Alpro Natural

