



# Lachs-Ricotta Röllchen / Rolnice sa dimljenim lososom i rikota sirom



**Zutaten für 8-10 Palatschinken:**

**Grundrezept für Palatschinken:**

½ l Milch

2 Eier (Größe M)

200 g Mehl

ein paar Tropfen Öl

Prise Salz

**Für eine Gelbfärbung (nach Wunsch):**

eine Hand voll Safranfäden

oder 1 TL Kurkuma

**Für die Füllung:**

1 Pkg. Ricotta

1 Pkg. Rucola

1 Pkg. geräucherter Lachs

Fingerfood-Sticks



**Zubereitung:**

- Für eine Gelbfärbung: Von dem halben Liter Milch etwas Milch in eine Tasse schütten, in der Mikrowelle erwärmen und darin die Safranfäden auflösen. Danach den Inhalt der Tasse zur restlichen Milch in eine Schüssel geben. ODER (effizientere Methode) 1 TL Kurkuma in die komplette Milch geben. Anschließend die Eier, die Prise Salz und die paar Tropfen Öl zur Milch dazugeben und mit einem Schneebesen umrühren. Danach zügig das Mehl einarbeiten. Noch zwei Minuten weiterrühren.
- Für einen besonders feinen, ganz klumpenfreien Teig – die Masse einfach durch ein Sieb laufen lassen – dann ist er perfekt. Eine kleine Tasse mit Öl und einen Pinsel bereitstellen und damit die heiße Pfanne einstreichen. Die Palatschinken (von 9 Stufen auf 7) braten. Lasst sie auf jeder Seite etwas Farbe annehmen und nehmt sie heraus. Palatschinken auskühlen lassen
- Füllen: Auf jeder Palatschinke 1 EL Ricotta, etwas geräucherten Lachs und Rucola verteilen. Sehr fest einrollen, die Enden abschneiden, in fingerdicke Scheiben schneiden und mit den Fingerfood Sticks aufspießen. Wer etwas zum Dippen braucht: Honig-Senf-Dill Soße passt perfekt (siehe Video „2 Dips für kalte Platten, Raclette und Fondue“).



# Lachs-Ricotta Röllchen / Rolnice sa dimljenim lososom i rikota sirom



## Sastojci za 8-10 palacinaka:

### Standardni recept:

½ l mlijeka  
2 Jaja (vel. M)  
200 g brasna  
nekoliko kapi ulja  
malo soli

### Za zutu boju (po zelji):

jednu saku suhi niti od zafrana  
ili 1 kasicu kurkuma zacina

### Za fil:

1 pak. rikota sira  
1 pak. rukola salate  
1 pak. dimljenog lososa  
cackalice za mezu



### Priprema:

- Za zutu boju: Od pola litre mlijeka oduzmete malo u solju i zagrijete u mikrovalnoj. Dodajete niti zafrana i ostavite malo da pusti boju. Zatim zuto mlijeko dodajete ostalom u jednu vecu zdjelu. ILI (bolja metoda) u pola litre mlijeka dodajete 1 kasicu kurkume.
- Zatim jaja, so i nekoliko kapi ulja u mlijeko dodati i metlicom za snijeg dobro promijesati. Zatim brzo dodati brasno i jos jedno 2 min mijesati.
- Za sasvim glatku masu bez grudvica mozete masu kroz sito pasirati.
- Pripremiti malu soljicu sa uljem i kistom i namazati vrelu tavu. Palacinke peci (od 9 stepeni na 7) toliko da na svakoj strani uhvate malo boje.
- Izvadite ih iz tave i ostavite da se ohlade
- Za filovanje: Na svaku palacinku staviti 1 kasicu rikote, malo lososa i rukole. Cvrsto zarolati, odrezati okrajke i rezati na komadice debljine prsta, koje nabodete na cackalice za mezu.
- Ko zeli umak uz ovu mezu, najbolji je umak od senfa, meda i kopara (video „2 vrste umaka za mezu, raclette i fondue“)