

Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Добавил(а) Оля

19.05.10 02:14 - Последнее обновление 21.05.10 11:43



Продукты для рецепта

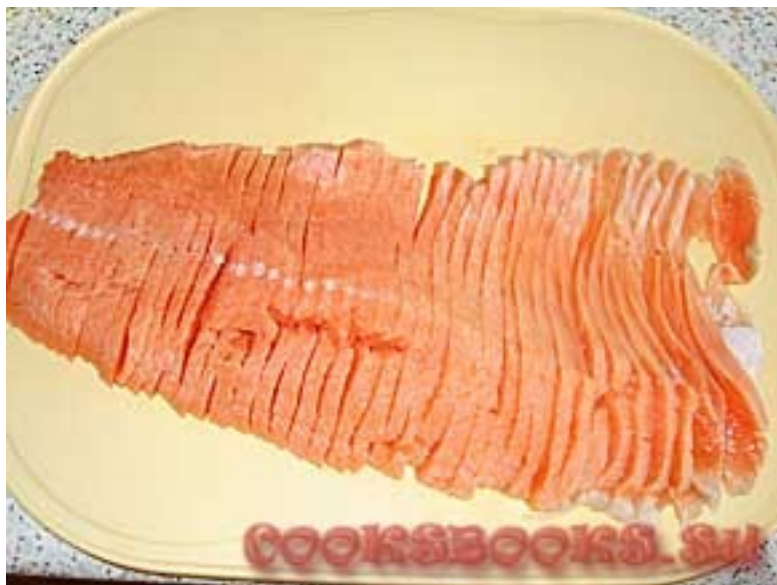
- **Блины:** молоко - 500 мл.
- Масло сливочное - 60 гр.
- Яйцо - 3 шт., Соль - 0,5 ч.л.
- Сахар - 2 ч.л.

Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Добавил(а) Оля

19.05.10 02:14 - Последнее обновление 21.05.10 11:43

- Мука - 400 гр., Сода - 0,5 ч.л.
- **Начинка:** Огурец свежий - 1 шт.
- Форель - 0,5 кг.
- Крабовые палочки - 1 пачка.
- Икра мойвы - 1 банка



Форель.

Сырую форель чистим от кожи и костей.

Нарезаем тонкими пластами.

Равномерно солим.

Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Добавил(а) Оля

19.05.10 02:14 - Последнее обновление 21.05.10 11:43



Форель.

Оставляем рыбу на 20 минут.

Пока форель солится, готовим блины.



Тесто для блинов.

Смешиваем 3 яйца, 0,5 ч.л. соли, 0,5 ч.л. соды, 2 ч.л. сахара.

Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Добавил(а) Оля

19.05.10 02:14 - Последнее обновление 21.05.10 11:43



Тесто для блинов.

Добавляем 60 гр. растопленного сливочного масла, 300 мл. тёплого молока. Перемешиваем.

Засыпаем муку, хорошо перемешиваем, чтобы не было комочков.



Тесто для блинов.

Выливаем оставшиеся 200 мл. молока, перемешиваем. Если тесто получилось густоватым, то мож

Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Добавил(а) Оля

19.05.10 02:14 - Последнее обновление 21.05.10 11:43



Блины.

Выпекаем блины.



Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой.

Готовим роллы.

Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

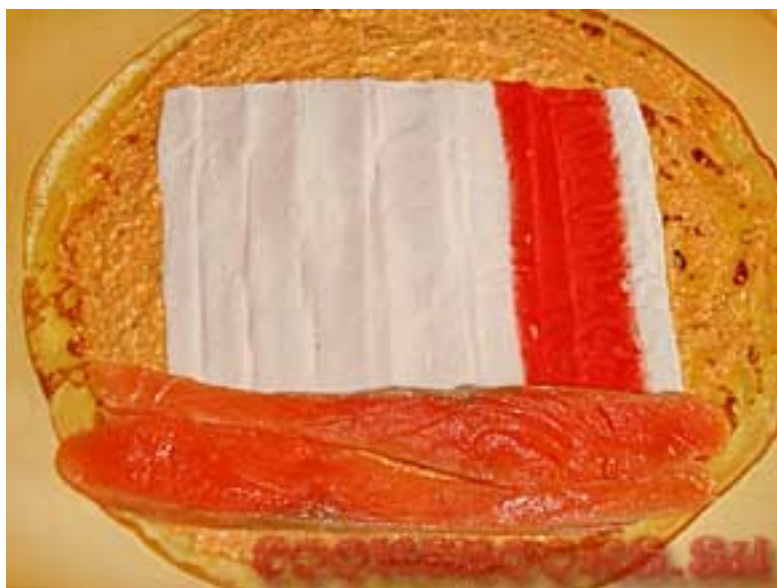
Добавил(а) Оля

19.05.10 02:14 - Последнее обновление 21.05.10 11:43



Блин.

На блин намазываем тонкий слой икры.



Роллы.

Крабовую палочку оккуратно раскручиваем и выкладываем на блин.

Форель кладём на край блина.

Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Добавил(а) Оля

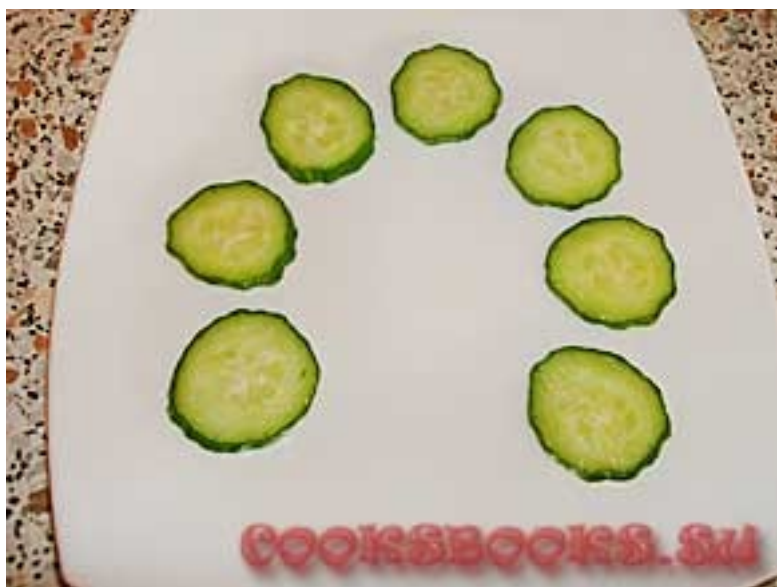
19.05.10 02:14 - Последнее обновление 21.05.10 11:43

Закручиваем в рулет.



Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Нарезаем рулет на кусочки по 1,5-2 см. толщиной.



Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Огурчики выкладываем на блюдо, немного солим.

Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

Добавил(а) Оля

19.05.10 02:14 - Последнее обновление 21.05.10 11:43



Роллы из блинов, форели, крабовых палочек с икрой

На огурцы выкладываем наши роллы, украшаем зеленью.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}