

Ρώσικες τηγανίτες με αυγοτάραχο και ξύσμα λεμονιού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 40μπλινίς (ή λεπτές φέτες από μπαγκέτα)
- 100 γρ. αυγοτάραχο, καθαρισμένο και κομμένο σε λεπτές φέτες
- 200 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
- 1 φλιτζ. τσαγιού άνηθος, ψιλοκομμένος
- μείγμα φρεσκοτριμμένων πιπεριών
- ξύσμα 2 λεμονιών
- χυμός 1 λεμονιού

Προετοιμασία 15΄ Ψήσιμο 5΄

Διαδικασία Βάζουμε τα μπλινίς σε ένα ταψί και τα ζεσταίνουμε για 5 λεπτά στον φούρνο στους 180° C. Τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Σ' ένα μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι με τον άνηθο και φρεσκοτριμμένα πιπέρια. Αλείφουμε τα μπλινίς με το μείγμα γιαουρτιού - άνηθου και πάνω στο καθένα βάζουμε μια λεπτή φετούλα αυγοτάραχο. Πασπαλίζουμε με το ξύσμα των λεμονιών, περιχύνουμε με το χυμό λεμονιού και σερβίρουμε.

Συνταγή ΝΤΙΝΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Φωτογραφίες ΑΚΗΣ ΟΡΦΑΝΙΔΗΣ

Πηγή: gastronomos.gr