



Состав:

Для блинов:

1 стакан муки

1 стакан молока

1/2 стакана воды

1 яйцо

1/3 ч.л. растительного масла

1/3 ч.л. сахара

1/3 ч.л. соли

Начинка для канопе:

300-350г филе слабосоленой семги

300 г сыра Филадельфия (или другого сливочного творожного сыра)

Рецепт канопе из блинов с семгой:

Для приготовления блинов яйца, сахар, соль и масло растереть ложкой. Добавить молоко и воду, перемешать. Постоянно помешивая понемногу добавлять муку. Во избежание образования комочков можно воспользоваться миксером или венчиком для ручного взбивания. Тесто для блинов должно получиться жидким и без комочков.

Блинчики жарить на предварительно хорошо разогретой и смазанной растительным маслом сковороде. Наливая тесто, следует покачивать сковородку так, чтобы тесто по ней разлилось ровным и тонким слоем.

Филе семги нарезать поперек максимально тонкими полосками.

На блинчик сначала выложить сыр Филадельфия и размазать слоем в 2-3 мм по всему блину, затем выложить слой семги, сверху положить следующий блин, слои повторить несколько раз. Приготовленный таким образом пирог нарезать небольшими (2 x 2 см) квадратами и наколоть на шпажку для канapé. Вместо шпажки можно использовать крупные зубочистки.

Приятного аппетита!

Рекомендуем [рецепт слабосоленой семги](#) – очень вкусно!