

# Clatite cu carne si ciuperci



Clatite cu carne si ciuperci la cuptor, adica un fel de mancare gustos, si satios ☐ , de care sper sa va bucurati si voi ori de care ori aveti pofta de-o portie de clatite sarate!!!

## Ingrediente pentru 4 portii:

- o portie de clatite (reteta de baza **1** sau **2** )

## Pentru umplutura:

- 100-150 g ciuperci
- 1 ceapa mare sau 1 legatura praz
- 350 g carne tocata amestecata (vita+porc)
- 2, 3 linguri ulei
- 400 g rosii proaspete sau din conserva
- 140 g porumb pentru gatit, din conserva

- sare, piper
- boia dulce
- praf de usturoi sau usturoi trecut prin presa

### **Pentru sos:**

- 2 linguri mari cu unt
- 20-30 g faina (2 linguri)
- 200 ml supa de pui sau legume
- 200 ml lapte
- 200 g cascaval

### **In plus:**

- 1 legatura patrunjel

Sfat: clatitele se pot face si fara ciuperci...ba mai mult, se pot pregati si cu alte umpluturi -orice combinatie e posibila (scapati de resturile din frigider cu ocazia asta ☺ )



*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Pentru clatite, folositi una dintre retetele recomandate mai sus ☐

Urmeaza umplutura: se spala ciupercile si se taie felii subtiri. Se taie prazul rotocoale, sau daca folositi ceapa, marunt.

Se prajeste carnea tocata in ulei incins. Se adauga ciupercile si prazul/ceapa si se calesc.

Se taie marunt rosiile; se adauga la compozitia de carne, impreuna cu porumbul. Se fierb aproximativ 15 minute. Se condimenteaza bine cu sare, piper, boia, praf de usturoi sau usturoi trecut prin presa.

Pentru sos, se topeste untul intr-o craticioara. Se adauga faina si se amesteca cateva secunde, dupa care se adauga supa si laptele, amestecand continuu; se lasa sa fiarba la foc mic aproximativ 10 minute. Cascavalul se da pe razatoarea mare si se adauga la sos. Se lasa deoparte cca. 50 g.

Se intinde umplutura pe clatite si apoi se impaturesc. Se aseaza clatitele intr-o tava unsa cu grasime (unt/ulei), se toarna sosul alb peste clatite si se presara cascavalul ramas,.

Se lasa in cuptorul preincalzit la 180 grade C (foc potrivit) pentru cca. 15-20 de minute. Se orneaza cu patrunjel tocat.





*Laura Sava*



*Laura Sava*

