

# Clatite



Clatitele se fac usor si sint absolut delicioase cu orice fel de umplutura. Noi le savuram de obicei cu ceva dulce, dar nu refuzam nici varianta „sarata”. Am pe blog vreo 3 retete suuuper bune in sensul asta ☐ Cautati-le cu incredere la categoria **-Clatite-**. Cat despre cele dulci, nu pot sa va zic decat ca aveti patru pagini intregi de rasfoit :)))

Reteta de fata e cea de baza, dar e cu lapte batut. Prima varianta, tot de baza, o gasiti aici: **Clatite -reteta de baza**

## Ingrediente pentru o portie (8 clatite)

- 200 g faina (integrala)
- o priza de sare
- 2 oua, batute
- 200 ml lapte
- 100 ml lapte batut
- 100 ml apa minerala
- o lingura mare de rom sau cateva picaturi de esenta de rom ori vanilie
- 3 linguri ulei de floarea soarelui

## Mod de preparare:

Cerneti faina intr-un bol incapator si adaugati sarea. Faceti o adancitura in mijloc si adaugati ouale batute. Amestecati cu o lingura de lemn sau cu mixerul si incepeti sa incorporati treptat laptele, laptele batut si apa minerala, evitand pe cat posibil formarea de cocloase.

Adaugati uleiul si amestecati totul foarte bine. Acoperiti vasul si dati la rece minim 30 de minute (preferabil 2 ore)

Incingeti o tigaie neadeziva si ungeti-o cu un servetel de hartie inmuiat in ulei sau cu o pensula de bucatarie. Turnati cate un polonic mic din compozitie si inclinati tigaia, pentru ca aceasta sa se intinda uniform.

Prajiti clatita timp de 1 minut, pana cand marginile devin crocante si compozitia se patrunde. Intoarceti clatita cu ajutorul unui cutit-paleta si prajiti inca 1 minut. Apoi scoateti clatita pe o farfurie si repetati procedeul cu aluatul ramas. Ungeti tigaia la fiecare 2-3 clatite. Serviti cu umplutura preferata.

Eu le-am folosit la deliciosul preparat banatean „Clatite a la Ana Lugojana”

...si noroc ca puiul meu il ajuta pe tati sa spele masina, ca altfel nu mai prindeam eu nici o poza :)))





P.S. Sfaturi importante pentru reusita clatitelor:

- este mai usor sa scapati de cocoloase atunci cand aluatul e mai gros, nu lichid; ca atare, faceti acest lucru inainte de a incorpora tot laptele.
- dupa prepararea aluatului, e foarte important ca acesta sa stea un timp, sa se lege; numai astfel clatitele vor iesi subtiri ca foita de tigara ☐
- pentru a obtine clatite fragede, inlocuiti 1/2 pahar de lapte cu bere si adaugati in aluat 2-3 linguri de palinca de pere sau alte fructe parfumate.
- clatitele trebuie sa fie subtiri, iar daca observati ca prima e mai groasa, adaugati lapte, ca sa diluati compozitia.
- clatitele pot fi pastrate in frigider cel mult doua zile sau se pot congela una peste alta, cu hartie pergament intre ele.