

# Melci din clatite cu branza si carne



Melci din clatite cu branza si carne, asa se prezinta reteta noastra de astazi ☐ Umplutura bogata si „capacul” de branza transforma acest preparat cu **clatite** intr-o delicatesa ce poate fi savurata de intreaga familie...oricand, oriunde! ☐

## Ingrediente pentru 4 portii:

### Aluat de clatite:

- 3 oua
- 150 ml lapte
- 125 g faina

### Umplutura de carne:

- 2 cepe (uscate)
- un catel mare de usturoi
- 380 g carne tocata amestec
- 2 rosii bine coapte

- 100 g branza dulce de vaca
- 100 g crema de branza cu verdeata, gen Almette
- piper, sare, boia dulce de ardei

### Sos de cascaval:

- 2 galbenusuri
- 100 ml lapte gras
- 120 g branza dulce de vaca
- 150 g crema de branza cu verdeata, gen Almette
- cate 1/2 legatura cimbru si salvie
- 120 g cascaval ras sau branza moale, gen Camembert

O mancare delicioasa de **clatite la cuptor**, pe care sunt sigura ca o veti savura intotdeauna!



**Mod de preparare:**

### **Preparare clatite:**

Preparati mai intai aluatul de clatite, deoarece trebuie sa stea cca. 30 de minute la frigider.

Astfel, amestecati ouale cu 1/2 lingurita sare, 150 ml lapte si faina. Coaceti apoi 4 clatite (un pic mai groase decat cele obisnuite).

### **Umplutura de carne:**

Curatati si tocati ceapa si usturoiul, apoi caliti-le in putin ulei. Adaugati carnea si prajiti-o bine.



Pregatiti branzeturile □ , printre care si acest sortiment de branza primit de la Alma noastra draga (pupici dulci, Alma scumpa!!!)



Spalati rosiile si taiati-le cubulete; adaugati-le peste carne impreuna cu cele doua tipuri de branza:



Condimentati puternic cu sare, piper si boia. Daca vreti, puteti adauga o lingurita de praf de usturoi.

**Asamblare si coacere:**

Incalziti cuptorul la 175 grade (foc potrivit).

Puneti carne pe clatite:



*Laura Sava*

Rulati-le si taiati-le oblic:



*Laura  
Sava*



*Laura Sava*

Veti obtine 4 bucati mici de clatita cu umplutura delicioasa  
(credeti-ma, nu exagerez...umplutura asta e chiar delicioasa)



*Laura Sava*

Amestecati restul de branza cu laptele, galbenusurile si verdeata (pe care eu n-am mai adaugat-o, fiindca si Bogdi dadea tarcoale vasului cu bunatati, si cum detesta sa vada vreun fir de verdeata in farfuria lui... ☹ ) si turnati sosul intr-o forma de copt:



*Laura Sava*

Asezati melcisorii in tava (aranjati-i in asa fel incat sa acopere intreaga tava):



Presarati preparatul cu cascaval.

Eu am folosit bunatatea asta de branzica, in forma de floare, gen camembert, tot de la Alma ☐



Laura  
Sava

...cu care am umplut toate unherele (deja) apetisantului sufleu ☐



Laura Sava

Coaceti cca. 15 minute sau pana cand prinde o culoare frumoasa:



Pofta buna!!! ☐



*Laura Sava*

Gustos la maxim, pe cuvant! :))

Laura  
Sava

