

Vinete pane umplute



Nu stiu daca mai e vreo surpriza pentru cineva faptul ca-mi plac la nebunie vinetele!!! :D. In **salata**, prajite, ca **turnulete de musaca**. Acum, inasa, le-am feliat si le-am facut pane. Vinete pane, umplute cu branza. Buuuna idee!!!!!!! :))

Ingrediente:

- 4 vinete mijlocii
- 3 linguri faina
- 150 g. branza feta sau telemea (vaca/oaie)
- 1 galbenus
- 100 g. ulei

Pentru aluat:

- 1 ou mare
- 1/2 cana cu faina
- 1/2 cana cu lapte
- 2 linguri ulei
- sare

Mod de preparare:

Se culeg vinetele ☐

Astea au fost ultimele pe care le-a cules tati din gradina:



Se taie felii (putin mai subtiri decat se vede-n poze :P), se oparesc cateva secunde in apa clocotita cu sare, se mai sareaza putin si se lasa la scurs:



Cand sint bine zvantate, se pregatesc pentru baia de ulei :))



Se dau prin faina:



...si se prajesc in ulei, pana cand se rumenesc:



Nu le „bronzati” prea tare, totusi ☐



Intre timp, pregatim un aluat de clatite din ingredientele insirate mai sus.

Frecam branza telemea, rasa, cu un galbenus, pana cand obtinem o pasta bine inchegata:



Luam cate doua rondelle de vinete si le lipim intre ele cu crema de branza:



Apasam putin, ca sa nu se dezlipeasca si le trecem prin aluatul de clatite:



Le rumenim in ulei:



Servim cu sos de rosii sau **sos picant**, facut in casa (o tocana de legume absolut delicioasa!!!)



„Sectiune” :))



P.S. Vinetele vor fi mai crocante daca puneti 2, 3 linguri cu pesmet in aluatul de clatite, adaugand si putin lapte, ca sa nu se ingroase prea mult.

P.P.S. Puteti incerca sa taiati feliile de vinete un pic mai subtiri, cred ca ar fi si mai savuroase ☐