



reteta-video.ro

# Clatite

**Clatitele** sunt unul dintre cele mai rapide preparate culinare (deserturi sau gustari), simplu de realizat, din ingrediente pe care le oricând în frigider, iar umpluturile variază de la dulce la sărat, de la cele mai simple până la combinații uimitoare.

## **INGREDIENTE CLATITE**

125 gr. de făină  
2 ouă  
120 ml de lapte dulce  
120 ml de apă carbogazoasă  
30 gr. de unt topit  
un sfert de linguriță de sare  
trei linguri de ulei

## **MOD DE PREPARARE CLATITE**

- PASUL 1**  
Într-un bol mare amestecăm bine ouăle.
- PASUL 2**  
Adăugăm făina și cu ajutorul unui tel, continuăm să amestecăm.
- PASUL 3**  
Adăugăm laptele și continuăm să amestecăm.
- PASUL 4**  
Punem untul topit, adăugăm sarea și continuăm să amestecăm.
- PASUL 5**  
Punem treptat apă carbogazoasă.
- PASUL 6**  
Continuăm să amestecăm până când obținem un aluat cu aceeași consistență ca smântana.
- PASUL 7**  
Lasăm aluatul de clatite obținut să se odihnească timp de 30 de minute.
- PASUL 8**  
După cele 30 de minute, pregătim aragazul și o tigaie teflonată și cu margini mici.
- PASUL 9**  
Ungem tigaia cu puțin ulei.
- PASUL 10**  
Punem în tigaie un polonic mic de aluat. Rotim tigaia circular, pentru ca aluatul să se distribuie uniform.
- PASUL 11**  
Lasăm la prajit timp de 2 minute la foc mare, iar apoi desprindem marginile clatitei cu ajutorul unei spatule și reducem flacăra.
- PASUL 12**  
Întoarcem clatita și prajim și pe cealaltă parte timp de 1 minut.
- PASUL 13**  
Scoatem clatita făcută pe o farfurie întinsă.
- PASUL 14**  
Continuăm până când terminăm tot aluatul. Dacă spre final aluatul se îngroașă, mai adăugăm puțin lapte.
- PASUL 15**  
Servim calde, rulate sau pliate, cu umpluturi dulci sau sărate.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Clatite.**

**POFTA BUNA!**

**SFATURI**

Puteti adauga in aluat diverse arome, insa nu exagerati pentru ca acestea vor acoperi gustul umpluturilor.

Daca spre final aluatul se ingroasa, mai adaugam putin lapte.

Clatitele se pot pastra in frigider 2-3 zile, acoperite cu folie alimentara si se vor reincalzi atunci cand dorim sa le utilizam.

Clatitele se umplu doar inainte de servire.