

Clatite frantuzesti

Ingrediente

*2 oua
10 linguri de faina
3/4 l lapte dulce
3 linguri de coniac
coaja de lamaie rasa
sare
2 linguri zahar tos
3 linguri de ulei
un pahar mic de apa minerala*

Preparare

Se spala ouale, se sterg si se sparg intr-un vas adanc. Se adauga faina in ploaie, se amesteca si se subtiaza amestecul cu lapte dulce. Cand amestecul arata ca o smantana subtire, se pun merele rase, care au stat o ora la macerat cu trei linguri de coniac. Se adauga un praf de sare, un pahar un pahar mic de apa minerala, se parfumeaza cu coaja rasa de lamaie si se fac clatite in tigaia unsa cu ulei. Aceste clatite se servesc presarate cu zahar tos si rulate sau stranse in patru.