

# Clatite poloneze

## Ingrediente

250 g branza dulce de vaci  
2 linguri de zahar tos  
100 ml smantana  
1 pahar de marmelada de caise sau de prune  
1 ou  
10 linguri de faina  
ulei  
sare  
rom  
coaja de lamaie  
3/4 l lapte dulce

## Preparare

*Se spala oul, se sterge cu o carpa curata si se sparge intr-un vas adanc. Se pun peste ou doua linguri de faina, se amesteca si se subtiaza cu lapte dulce. Se continua operatia pana cand se termina faina si laptele. Cand amestecul este omogen, se adauga un praf de sare si doua linguri de apa rece. Aluatul se lasa la rece o ora, se parfumeaza cu jumătate lingurita de coaja de lamaie rasa si se fac clatite in tigaia speciala. se scot pe o farfurie si se ung cu marmelada de fructe parfumata cu o lingura de rom. Clatitele astfel pregatite se ruleaza si se pun intr-o forma unsa cu unt sau ulei. Se presara printre ele branza de vaci in amestec cu zahar tos, se acopera cu smantana si se introduce forma in cuptorul cald pentru un sfert de ora. Se scot si se servesc calde, presarate cu zahar farin.*