

Clatite

Ingrediente

100 g faina
300 ml lapte
2 oua
2-3 lingurite apa minerala
o lingurita de esenta (15 ml rom sau vanilie)
o lingurita de ulei
un varf de cutit de sare

Preparare

Se pun intr-un vas galbenusurile, 50 ml lapte, uleiul, sarea, esenta, si se amesteca bine. Se adauga faina si se amesteca pana nu mai sunt cocoloase. Apoi se bat albusurile spuma si se adauga si ele la compozitie. In final se adauga laptele ramas si apa minerala pentru a fi pufoase. Se amesteca pana se omogenizeaza. La preparare se foloseste o tava de teflon. Se foloseste o cana cu ulei. Se umezeste tava cu ulei, se toarna cate o lingura, se intinde pe toata suprafata apoi se scurge inapoi in cana, dupa care se pune un polonic de compozitie cat sa fie clatita destul de subtire, bineinteles in functie de tigaie se intinde pe intreaga suprafata si se pune pe foc. Se intoarce clatita si dupa ce se rumeneste se scoate pe o farfurie. Operatia se repeta pana terminati compozitia.

Tips

Se servesc cu gem, dulceata, etc dupa preferinta. Calde sau reci. Pentru cele reci trebuie sa aveti grija sa puneti mai mult gem pentru ca intra in ele.