



PACHETELE DIN CLATITE

Timp preparare: 40min Numar portii: 1

Intr-un bol, facem compozitia de clatita: combinam faina cu apa minerala, sare si putin ulei. Adaugam apa pana compozitia devine cremoasa. Punem Compozitia in tigaiua incinsa unsa in prealabil cu putin ulei si gatim clatita pe ambele parti. Puteti face si clatite din ou, faina, lapte.

Realizam compozitia:

- morcov, telina, ciuperci, vineete, suc de rosii
- piept de pui fierb, mozzarella, ardei rosu, oregano
- pastrav afumat, rosii cherry, gorgonzola, ciuperci
- carne de porc frageda, ceapa coapta, ardei iute, rucola
- branza feta, dovlecel, pesto verde, masline, ceapa rosie

Umplem clatile cu compozitia si le legam cu o sfoara sau o coada de ceapa. Le putem incalzi in cuptor .

Ingrediente:

- 30g faina, apa minerala
- legume
- carne gatita
- branza
- pesto conserva/afumat
- verdeata

*Puteti folosi orice carne/leguma, gatite in prealabil.

**Puteti folosi orice branza, verdeata, pesto afumat/conserva.