

Clătite cu ciuperci și cremă de brânză proaspătă

Clătite picante cu ciuperci și brânză pentru aperitiv

6 porții



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



Ingrediente:

Crema de brânză proaspătă:

- 100 g morcovi
- 100 g dovlecei Zucchini
- 100 g ciuperci
- 100 g șuncă fiartă
- 200 g brânză de vaci proaspătă grasă
- 150 g smântână (20-24% grăsime)
- 4 linguri lapte
- 1 praf sare
- 1 vârf de cuțit piper măcinat proaspăt
- 1 lingură boia de ardei dulce

Aluatul de clătite:

- 300 g ciuperci
- 200 g făină
- 1 linguriță rasă Praful de copt Dr. Oetker
- 3 ouă
- 2 linguri verdeță (diferite verdețuri)
- tocată (proaspătă sau congelată)
- 1 praf sare
- 1 vârf de cuțit piper măcinat
- 200 ml lapte
- 175 ml apă minerală carbogazoasă

1 Pregătirea:

Morcovii se curăță de coajă, dovleceii se spală. Ambele se răzuiesc. Ciupercile pentru cremă și pentru aluat se curăță și se șterg cu un șervețel de bucătărie apoi un sfert din cantitatea de ciuperci se taie mărunt iar restul se taie felii. Șunca fiartă se taie mărunt.

2 Crema de brânză proaspătă:

Brânza proaspătă se amestecă cu smântâna și cu laptele. Se încorporează legumele, șunca și ciupercile tăiate mărunt. Se potrivește de gust cu condimente.

3 Aluatul de clătite:

Se pun făina și praful de copt într-un vas de mixare și la mijloc se face o adâncitură. Se bat ouăle cu restul ingredientelor (ultima se adaugă apa minerală gazoasă). Din acest amestec se toarnă puțin în adâncitura de făină din vasul de mixare. Apoi din mijloc se amestecă făina cu ouăle bătute, adăugând puțin câte puțin din amestecul de ouă acordând atenție să nu se formeze cocloașe.



4 Coacerea:

Se încinge puțină grăsime într-o tigaie teflonată, se toarnă un strat subțire de aluat, se acoperă imediat cu felii de ciuperci apoi se coace pe ambele părți până ce capătă o culoare maro-aurie.

Clătitelile se servesc calde, umplute cu cremă de brânză proaspătă.

