

Clătite umplute cu file de păstrăv

Clătite hrănitoare cu păstrăv și valeriană

2 bucăți



grad de dificultate redus



up to 30 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

75 g făină

1 ou

150 ml lapte

1 plic Finesse coajă rasă de lămâie

Dr. Oetker

1 praf sare

100 g margarină

1 curry

Umplutura:

50 g valeriană

100 g castraveți

150 g smântână

1 praf sare

125 g file afumat de păstrăv

1 Aluatul:

Se pune făina într-un vas de mixare, se adaugă restul ingredientelor și se amestecă bine toate laolaltă cu un tel până ce se obține un aluat omogen. Se încinge puțină margarină într-o tigaie (cu diametru de circa 26 cm) apoi, în margarina încinsă se toarnă jumătate din cantitatea de aluat. Clătita se coace pe ambele părți, la foc mediu până ce capătă o culoare maro-aurie. În același fel se prepară și următoarea clătită, din cealaltă jumătate rămasă de aluat.

2 Umplutura:

Valeriana se curăță, se spală, și se lasă la scurs. Castraveții se spală, se răzuiesc grosier, se amestecă cu smântâna și se potrivește după gust cu sare. Valeriana se repartizează pe câte o jumătate de clătită. Valeriana se stropește cu jumătate din cantitatea de sos de castraveți. Deasupra se așază câte un file de păstrăv apoi clătitele se rulează iar rulourile se taie diagonal în două. Restul de sos de castraveți se toarnă peste rulourile de clătite apoi se servește.