

Desi este o reteta migaloasa care cere destul de mult timp, sunt sigura ca poate fi o reusita totala pentru oricine. E ideala cand aveti musafiri si vreti sa ii impresionati. Un pic de munca nu strica pentru o impresie de neuitat. E destul de antrenanta si zambetul de la final va face ca tot efortul sa se merite. Va invit sa o incercati.

Ingrediente:

Clatite:

3 oua

1 litru apa cu vegeta (daca aveti cumva supa de pui e si mai bine)

2 cani de faina

Ciuperci:

500 g ciuperci

o ceapa

2 catei usturoi

300 g sunca sau alte mezeluri preferate

2 linguri faina

o cana de lapte

ulei si 1/2 legatura patrunjel (eu folosesc patrunjel uscat si adaug cam 1 lingurita rasa)

Sos bechamel

1/2 l lapte

o lingura faina

30 g unt

200g cascaval

Mod de preparare:

Amestecam ingredientele pentru clatite si obtinem un aluat subtire pe care il pastram la frigider pana terminam de preparat umplutura de ciuperci. Dupa ce am terminat de preparat, coacem clatitele pe ambele parti intr-o tigaie teflonata unsa cu foarte putin ulei.

Umplutura se realizeaza destul de simplu. Tocam ceapa si usturoiul si le calim in ulei. Adaugam peste ele ciupercile taiate bucatele si amestecam pana scade apa. Intre timp amestecam faina cu laptele intr-un bol separat. Cand a scazut apa, turnam faina si laptele peste ciuperci amestecand mereu pana se ingroase compozitia. La final adaugam patrunjelul si lasam sa se raceasca putin.

Luam un vas de yena si il ungem bine cu unt. Aici vom pune clatitele. Impaturirea clatitelor este un procedeu simplu. Nu trebuie sub nici o forma sa le rulam. Luam o clatita si punem in mijlocul ei 2-3 linguri de umplutura. Luam apoi capetele opuse si le impaturam. La fel facem si cu capetele ce ne-au ramas. Va iesi o figura bombata, sigilata bine la capete. Din compozitie ies cam 8-10 clatite depinde de cat de mare este tigaia in care le prajiti. Asezati toate clatitele in vas.

Facem apoi un sos bechamel mai subtire pe care il turnam peste clatite. Intr-o craticioara topim unul si adaugam faina amestecam mereu. Punem laptele putin cate putin in craticioara si amestecam pana se ingroasa. Dupa ce am turnam sosul peste clatite, radem cascavalul si introducem vasul in cuptorul preincalzit la 200 de grade. Lasam cam 15 minute pana se formeaza o crusta aurie. Dupa atata truda le servim calde si ne bucuram de o savoare deosebita.

Pofta buna!

Autor: Claudia Hotea

http://caietederetete.wordpress.com/

