

Cele mai gustoase Clătite Aperitiv



Cele mai gustoase Clătite Aperitiv



Această rețetă de **clătite aperitiv** este ideală pentru zilele în care dorești să oferi familiei tale o gustare specială, sățioasă și plină de savoare. Vei vedea cât de simplu este să transformi ingredientele clasice ale clătitelor într-o minunăție culinară, care va fi pe placul tuturor!

- 500 g făină
- 9-10 g sare
- 2 ouă
- 10 g praf de copt
- 1/2 linguriță piper
- 300 ml lapte
- 500 ml apă
- 50 g măslină
- 3 fire ceapă verde
- 1 ardei kapia
- 1 morcov
- 250 g șuncă
- 200 ml ulei

1. Într-un castron mare, pune 500 g de făină albă de grâu.

2. Adaugă 9-10 g de sare, 10 g de praf de copt, și puțin piper după gust.



3. Adaugă 2 ouă, 400ml de apă rece și 300ml de lapte rece. Amestecă până la omogenizare. Dacă aluatul este prea gros, adaugă încă 150ml de lapte.

4. La aluatul preparat, adaugă următoarele ingrediente tocate: 50 g de măsline, 3 fire de ceapă verde, 1 ardei capia, 150g de morcov (dat pe răzătoarea mare), 250 g de șuncă, 200 g de cașcaval (dat pe răzătoarea mare), și un dovlecel mic (lăsat în prealabil cu sare pentru a elimina apa și apoi stoars).

5. Amestecă bine toate ingredientele în aluat.

6. Încinge o tigaie și unge-o ușor cu ulei.



7. Cu ajutorul unui polonic, toarnă aluatul în tigaie și întinde-l pentru a forma o clătită.

8. Gătește fiecare clătită aproximativ 1.5 minute pe o parte, apoi întoarce-o și gătește-o încă 1 minut pe cealaltă parte până devine aurie.



9. Odată gătite, servește clătitele aperitiv calde. Sunt perfecte pentru micul dejun sau ca aperitiv la o întâlnire cu prietenii.