




Clatite calugaresti cu marar



 30 de minute  5 portii  Mediu

Ingrediente

Ceapa - 1 (pentru umplutura)
Morcov - 1 (pentru umplutura)
Telina - 1 mica (pentru umplutura)
Ardei gras galben - 1 (pentru umplutura)
Pulpa de rosii - 3 linguri (pentru umplutura)
Pasta de tomate - 1 lingura (pentru umplutura)
Mustar - 1 lingurita (pentru umplutura)
SarePiperChimen - 1 lingurita
Vin rosu - 3 linguri
Marar - 1 legatura (pentru aluat) +3/4 legatura (pentru umplutura)
Boia de ardei iuteUlei de floarea soarelui - 2 linguri
Faina alba - 4 linguri
Apa minerala - 100 de mililitri

Mod de preparare

1. Pregatesti asa clatitele: Din 4 linguri de faina, putin ulei, sare, piper, marar si apa minerala faci un aluat subtire din care prajesti 4 - 5 clatite.
2. Calesti in putin ulei ceapa tocata, morcovul si telina date pe razatoare si ardeiul gras maruntit. Adaugi pulpa de rosii, pasta de tomate, mustarul, sare si piper, chimenul, vinul, mararul tocat marunt si putina boia iute. Le calesti in continuare, avand grija ca legumele sa ramana al dente si sa scada suficient.
3. Umplii clatitele cu amestecul de mai sus, le ornezi cu frunze de marar si le servesti calde sau reci.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>