

## Clatite umplute cu vinete



🕒 70 de minute

👤 5 portii

📊 Mediu

### Ingrediente

Oua - 2 bucati  
Lapte - 200 de mililitri  
Apa minerala - 200 de mililitri  
Ulei de floarea soarelui - 6 linguri  
Sare - 1 varf  
Faina - 200 de grame  
Malai - 100 g fin  
Vinete - 2 bucati  
Ceapa - 1 bucata  
Morcov - 1 bucata  
Branza dulce - 150 de grame  
Marar - 1 legatura  
Piper - 1 varf

### Mod de preparare

1. Bati ouale cu sarea, apoi adaugi malaiul si faina, alternand cu laptele si apa minerala. Vei obtine o compozitie ca o smantana groasa, pe care o lasi sa se odihneasca timp de 20 de minute. Coci apoi clatitele pe rand, intr-o tigaie incinsa, unsa in prealabil cu un servetel imbibat cu ulei.

2. Cureti vinetele de coaja, le tai in cuburi mici, le oparesti in apa cu putina sare, apoi le scurgi in strecuratoare. Cureti, speli, tai marunt si calesti putin in ulei ceapa si morcovul. Adaugi vinetele scurse si racite si putina apa si fierbi legumele timp de 10 minute.

3. Presari mararul tocat marunt si piper dupa gust, lasi legumele sa se raceasca si le mixezi impreuna cu branza de vaci. Umpli clatitele calde cu aceasta compozitie si le rulezi.

*Pofta buna!*

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