

# Pachetele de clatite cu piept de pui

## Ingrediente


Piept de pui - 1 bucata


Oua - 3 bucati

FainaUleiUsturoi catei - 5 bucati

laurt - 1 bucata

Delikat legumePesmet

 45 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se pregătește clătitele .
2. Pieptul de pui se fierbe, se lasă la răcit și apoi se taie mărunt. Usturoiul se curată , se da prin presă , se adaugă Delikat după gust și paharul de iaurt.
3. Se ia o clătită, se unge cu pasta de usturoi, se pune o lingură de carne de pui, puțin Delikat și se rulează.
4. Pachetul astfel obținut se da prin făină, prin ou ( batut cu puțin Delikat), apoi prin pesmet și se prăjește în ulei încins.După prăjire se scot pe prosop de hartie pt a se absorbi surplusul de ulei. Se pot servi calde , sau reci . Va doresc pofta bună !

*Pofta bună!*

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