



70 de minute 4 portii Mediu

## Ingrediente

Apa minerala - 10 mililitri  
Busuioc verde - 30 de grame  
Faina - 300 de grame  
Grasime - 20 de grame  
Lapte - 100 de mililitri  
Orez - 100 de grame  
Oua - 2 bucati  
Patrunjel (legatura) - 1 bucata  
Piper - 10 grame  
Sare - 10 grame  
Ulei de floarea soarelui - 30 de mililitri  
Zahar - 10 grame  
Carne tocata de pasare - 300 de grame  
Delikat Barbeque Porc - 20 de grame

## Mod de preparare



1. Se pregateste aluatul amestecand laptele, oul, faina, apa, uleiul, sarea si o lingura de patrunjel tocat. Cand aluatul atinge o consistenta uniforma, prajiti clatitele.

2. Se pune carnea intr-un castron, se adauga orezul si Delikat Barbeque Porc si se amesteca bine.



3. Pe clatitele prajite se pune o lingura mare din umplutura cu carne dupa care se impaturesc sub forma de plic si se asaza una langa alta intr-un vas de Jena.



4. Pasta de rosii se amesteca intr-un castron cu 250 ml de apa calduta. Se adauga busuiocul tocat, sarea, piperul si zaharul. Sosul se toarna peste clatite, se acopera vasul si se introduce in cuptorul incalzit la 170 de grade Celsius pentru aproximativ 35 de minute.

5. Se servesc cu sos sau smantana si decorate cu frunze proaspete de busuioc.

*Pofta buna!*

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