



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>