

## Clătite delicioase



- 3 Clătite cu brânză dulce
- 4 Clătite cu gem sau dulceață
- 7 Clătite cu mere
- 8 Clătite cu lămâie sau cu portocale
- 11 Clătite cu dovleac
- 12 Clătite cu vanilie
- 14 Clătite franțuzești cu portocale
- 17 Clătite cu cireșe
- 18 Clătite „alunecate”
- 20 Clătite Gundel
- 23 Clătite cu prune
- 24 Tort de clătite cu brânză
- 27 Tort de clătite cu nucă
- 28 Tort de clătite cu vin alb (Risling)
- 30 Clătite americane



Fotografii secvențe:  
Csíg Bt. – Liptai Zoltán  
Patyi Árpád – Korpádi Péter

Alte fotografii:  
© R&R Publications  
© Gabula Art

Consilier de specialitate  
(textele de sub imagini):  
Liptai Zoltán, maestru bucătar

Retete:  
Horváth Ilona  
Liptai Zoltán  
Máté Pálné  
Terényei Katalin  
Tóth Gézáné  
Mogyorósi Magdolna  
Halmos Monika  
R&R Publications

Traducerea în limba română  
Copyright © Editura Kreativ, 2012

Redactor-șef: Andrei Timar  
Corector: Diana Chirilă  
Tehnoredactor: Boni-Barkóczi Timea

Toate drepturile asupra prezentei ediții aparțin Editurii Kreativ.  
Nicio parte a acestei publicații nu poate fi reproducă, stocată în vreun sistem sau transmisă în orice formă sau prin orice mijloace electronice, mecanice, fotocopii, înregistrări sau altele, fără acordul scris al Editurii Kreativ.

[www.editurakreativ.ro](http://www.editurakreativ.ro)  
ISBN 978-606-646-060-6

**Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României**  
**Clătite delicioase -**  
Târgu-Mureș : Kreativ, 2012  
ISBN 978-606-646-060-6



## Clătite cu brânză dulce

### Ingrediente:

- 1 ou
- 2 linguri de zahăr
- un vârf de cuțit de sare
- 300 ml lapte
- 150 g făină
- 100 ml apă minerală (sau sifon)
- puțină untură sau ulei pentru prăjitură
- zahăr pudră

### Umplutură:

- 200 g brânză de vacă
- 1 ou
- 2 linguri de smântână
- 50 g zahăr
- puțină coajă rasă de lămâie
- 1 lingură de stafide înmiate în rom



1. Se pune oul într-un castron și se adaugă zahărul.



2. Se adaugă laptele.



3. Se adaugă treptat făina și apa minerală.



4. Se bate până ce se obține un aluat de consistență unei smântâni mai groase.



5. Se unge tigaia cu puțin ulei, se încinge și cu un polonic mic se toarnă aluatul pentru clătite astfel încât să se formeze un strat subțire, întins pe toată suprafața tigăii.



6. Clătitele se coc pe ambele părți.



7. Clătitele umplute cu brânză dulce se rulează și se aşază într-o tavă unsă cu puțină untură, iar deasupra se toarnă smântână.

### Mod de preparare:

Pentru umplutură se amestecă brânza de vacă cu gălbenușul, 1 lingură de smântână, zahărul, coaja rasă de lămâie, stafidele, apoi se adaugă albușul bătut spumă. Clătitele se umplu cu crema de brânză, se rulează, se aşază pe o tavă unsă cu untură sau ulei, se pune 1 lingură de smântână deasupra și se introduc circa 15 minute în cuptorul preîncălzit. La final se presară zahăr pudră.

### Ingrediente:

- 1 ou
- 2 linguri de zahăr
- un vîrf de cuțit de sare
- 300 ml lapte
- 150 g făină
- 100 ml apă minerală sau sifon
- puțină untură sau ulei pentru prăjît

### Umplutură:

- 30 g unt
- 30 g făină și
- 300 ml lapte din care se face sos alb
- 1 lămâie sau 1 portocală
- 1 linguriță de sirop sau lichior de lămâie ori de portocale



1. Se amestecă aluatul pentru clătite.



2. Clătitele se coc pe ambele părți.



3. Se fierbe sosul alb.



4. Se adaugă coajă de lămâie rasă.



5. Se adaugă zeama de lămâie.



6. Clătitele se umplu cu sosul alb.

### Mod de preparare:

Se amestecă oul cu zahărul, sarea, 150 ml de lapte și făina. Se adaugă treptat apa și restul de lapte până când se obține un aluat omogen, fără cocoloașe. Se pune o linguriță de ulei în tigaie, se încinge și se coc clătitele pe ambele părți. Pentru umplutură se fierbe un sos alb din unt, făină și lapte. Apoi se adaugă coaja rasă de lămâie sau de portocală, sucul și siropul sau lichiorul de lămâie ori de portocală. Clătitele se umplu cu cremă, se rulează și se aşază în tavă. Pentru ornat se pot folosi felii de lămâie sau de portocale și frunze de mentă.





## Clătite cu dovleac

### Ingrediente:

- 200 g făină
- 2 ouă
- sare
- 2 linguri de zahăr
- lapte
- 100 ml ulei
- 1,5 kg dovleac
- 3 linguri de miere

### Mod de preparare:

Dovleacul se tăie în două pe lungime și se curăță de semințe. Apoi se tăie în bucăți mai mici și se introduce în cuptor, la 190°C, timp de 1-1,5 ore. Pentru aluat se amestecă făina, ouăle, sare și zahărul cu atât lapte până când se obține un aluat de consistență unei smântâni mai groase. Se adaugă 50 ml ulei și se lasă 10 minute. Se unge o tigaie de teflon cu puțin ulei, se pune la încins și se coc clătitele pe ambele părți.

Apoi, folosind o paletă, se scot pe o farfurie. Cu ajutorul unei linguri se scoadă miezul dovleacului copță, apoi se pisează cu o furculiță și se amestecă cu miere.

Clătitele se umplă cu crema de dovleac și se rulează. Se servesc calde.



1. Dovleacul se tăie bucăți.



2. Se amestecă aluatul pentru clătite.



3. Se coc clătitele.



4. Clătitele se scot pe o farfurie.



5. Se scoadă miezul dovleacului copță.



6. Se pisează miezul cu o furculiță.



7. Pasta de dovleac se amestecă cu miere.



8. Clătitele se umplă cu crema de dovleac.