

Clătite cu dovlecei și morcov

Ingrediente:

- 350 g dovlecei
- 250 g morcovi
- sare
- piper negru, proaspăt măcinat
- ½ linguriță chimen
- 3 ouă
- 3 linguri pesmet
- ulei pentru prăjit
- 200 g cremă de brânză nedegresată
- 75 ml lapte
- 1 - 2 linguri de sos picant



Metodă de preparare:

- Spălați dovleceii și curățați morcovii, apoi tăiați-i folosind discul reversibil pentru răzuire.
- Puneți legumele tăiate astfel în vasul de mixare, adăugați sarea și piperul, chimenul, ouăle și pesmetul și amestecați bine cu un tel.
- Puneți la foc mediu o cantitate suficientă de ulei într-o tigaie mare, apoi puneți în tigaie aprox. 1 lingură cu vârf din amestecul de dovlecel și morcov pentru fiecare clătită și apăsați cu o spatulă până când se aplatizează. Prăjiți pe ambele părți până când se rumenește.
- Între timp, amestecați în blender crema de brânză și laptele până la omogenizare, apoi adăugați sosul condimentat și asezonați cu ierburi aromatice. Serviți acest amestec alături de clătite.

Mult succes la prepararea rețetei!