

## Clătite din dovlecel și morcov



### Ingrediente

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

## Mod de preparare

- Spălați dovleceii și curățați morcovii, apoi tăiați-i folosind discul reversibil pentru răzuire.
- Puneți legumele tăiate astfel în vasul de mixare, adaugați 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 clatită și apăsați cu o spatulă până când se aplatizează. Prajiți pe ambele părți până când se rumenește.
- Între timp, amestecați în blender crema de brânză și laptele până la omogenizare, apoi adaugați sosul condimentat și asezonați cu ierburi aromatice. Serviți acest amestec alături de clătite.