

Clătite cu Verdețuri și Somon Afumat

— Min.

Pregătire

1. Într-un bol, amestecă oul, laptele și sarea. Adaugă făina și verdețurile, amestecând până obții un aluat omogen. Lasă aluatul la frigider timp de 30 de minute.
2. Încălzește o tigaie la foc mediu și unge-o ușor cu unt. Toarnă o cantitate mică de aluat și gătește până devin aurii, aproximativ 2-3 minute pe fiecare parte. Repetă cu restul de aluat.
3. Într-un bol mic, amestecă crema de brânză cu sucul și coaja de lămâie. Întinde o lingură din compoziție pe fiecare clătită, adaugă bucăți de somon afumat și pliază. Repetă cu restul clătitelor și servește.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru clătite:

1	Ou
120 g	Făină albă
250 ml	Lapte
0.5 linguriță	Sare
0.5 linguriță	Mărar tocat
1 linguriță	Pătrunjel mărunțit
0.5 linguriță	Busuioc mărunțit
	Unt, ulei pentru prăjit

Pentru umplutură:

200 g	Cremă de brânză
	Coaja și sucul de la ½ lămâie
120 g	Somon afumat
	Sare și piper, după gust