

Clatite cu verdeata

Clatite cu verdeata

Ingrediente :

1 ceapa, 150 g brinza de vaci, 150 g faina, 3 oua, 2 linguri patrunjel tocat, 3 linguri arpagic verde tocat

Preparare :

Se caleste ceapa tocata marunt intr-o lingura de ulei. Se amesteca brinza cu sare, boia, 2 linguri de ulei si faina. Se bat ouale cu 150 ml apa si se inglobeaza compozitia de brinza si apoi ceapa prajita. Se lasa aluatul sa stea 20 de minute. Se inglobeaza arpagicul. Se coc clatitele la foc mijlociu in putin ulei. Se pot servi cu o salata sau linga cartofi piure.