

Clatite cu ciuperci si pui la cuptor

Clatite cu ciuperci si pui la cuptor

Ingrediente :

Pentru clatite: 4 oua, 275 ml lapte, 300 g faina, sare. Umplutura: 2 linguri unt, 250 g ciuperci Champignon proaspete, 1 ceapa mijlocie, 350 g piept de pui sau curcan, o lingura faina, 250 ml zeama de supa de legume, 200 ml smintina, 3 linguri parmezan ras

Preparare :

Din ingredientele de clatite se prepara aluatul de clatite, care trebuie sa fie destul de gros. Se lasa sa se odihneasca. Se curata ciupercile si se taie felii, se taie ceapa marunt. Se topeste untul la foc potrivit si se prajeste in el ceapa si puiul 1-2 minute. Se adauga ciupercile si se mai lasa citeva minute, pina cind ciupercile lasa apa. Se toarna supa, se adauga smintina si se omogenizeaza compozitia, se presara lingura de faina si se acopera. Se fierbe innabusit inca 10 minute. Se sareaza si se pipereaza. Se fac aproximativ 5-6 clatite care se umplu cu compozitia de pui si ciuperci. Pentru a fi mai gustoase, inainte de a se umple clatitele, compozitia se scurge de aproape tot sosul, care va fi turnat peste clatite inainte de a le introduce in cuptor. Clatitele se aseaza intr-o

forma termorezistentă unsă cu unt. Eu umplu clatitele chiar în forma termorezistentă, altfel compoziția poate cădea din clatită până când o mut dintr-un loc într-altul. Se pune deasupra sosul și se presară parmezan. Se coc la 180 de grade Celsius 12-15 minute, până când parmezanul se rumenește ușor.