

# Clatite cu creier

## Clatite cu creier

### Ingrediente :

Pentru aluat: 150 g faina, 300 ml lapte, 2 oua. Pentru umplutura: 800 g creier proaspat, 4 oua, 1 ceapa, untura de porc pentru prajit (merge si ulei), 50 g unt, o mina de patrunjel tocat fin, sare, piper dupa gust

### Preparare :

Se face aluatul si se lasa sa se odihneasca pina cind se prepara umplutura. Se curata bine creierul de pielite si se fierbe in apa cu putina sare. Se incinge untura/uleiul si se caleste la foc rapid ceapa tocata fin. Se bat doua din ouale pentru umplutura. Se scurge creierul fiert, se taie bucatele si se adauga la ceapa. Se toarna cele doua oua batute, patrunjelul. Se condimenteaza dupa gust. Se intoarce omleta. Cind este bine facuta, se ia de pe foc. Se fac clatitele (6-8) si se umplu cu compozitia de creier, taiata bucati. Se unge un vas termorezistent cu unt, se dispun clatitele, se bat celelalte doua oua si se dispun peste clatite. Se taie untul bucatele mici si se aranjeaza peste oua. Se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius, pe raftul din mijloc, pina cind ouale se prind si se rumenesc usor. Se serveste imediat, cu o salata de acritura.