

Clatite cu spanac

written by Andreea



Clatite cu spanac sunt cele mai verzi clatite pe care le puteti face vreodata! Aluat de clatite cu spanac, umplute cu crema de branza.

Totul a inceput cu o punga de spanac proaspat primita de la mama. Mama fusese in piata si cumparase niste spanac proaspat, iar cand am ajuns la ea deja ma astepta cu o punga cu spanac deja spalat si curatat, numai sa il pun intr-o mancare! ☐

O parte din spanac am sotat-o la tigaie cu usturoi si am servit alaturi de o mamaliga cremoasa si delicioasa!



Clatite cu spanac

Cu restul de spanac am pregatit aceste clatite minunate de un verde spectaculos! Deci daca mai gasiti spanac proaspat pe undeva, neaparat sa faceti aceste clatite, caci o sa va placa mult! Chiar daca sunt cu spanac, va asigur ca la final nu o sa simtiti gustul spanacului. Prin urmare, veti putea servi aceste clatite si cu dulceata sau ce mai doriti voi!

Eu le-am umplut cu crema de branza si le-am servit asa simple la micul dejun.

Probabil ca multi veti intreba daca aceste clatite se pot prepara si cu spanac congelat. Sincera sa fiu, nu stiu. Probabil ca culoarea nu va fi la fel de verde si probabil ca si gustul va fi putin diferit. Va sfatuiesc sa folositi spanac proaspat sau spanac baby pentru o culoare verde fenomenala!



Clatite cu spanac

Pe blog gasiti reteta clasica de Clatite. Apoi gasiti diferite variante de clatite sarate precum: Clatite cu ciuperci la cuptor, clatite cu marar si naut. Puteti gasi si tort de clatite-cusma lui Gututa sau un tort de clatite cu ciocolata si cirese.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 200 g spanac proaspat
- 200 ml apa
- 400 ml lapte gras
- 3 oua
- 200-250 g faina
- 3 linguri ulei
- 1/2 lingurita sare
- ulei pentru prajit clatitele

Pentru inceput puneti spanacul proaspat si apa intr-un blender puternic. Sau puteti pune intr-un smoothie maker daca aveti pe acasa. Pulsati totul bine pana obtineti un piure fin. Luati o strecuratoare si un bol. Puneti strecuratoarea deasupra bolului si pasati piureul prin sita, apasand bine cu ajutorul unei linguri astfel incat sa obtineti cat mai mult lichid verde. Aruncati resturile ramase de la spanac.



Clatite cu spanac

Intr-un bol puneti pentru inceput laptele impreuna cu ouale, uleiul si sarea si amestecati totul pana s-au omogenizat toate. Adaugati amestecul de spanac si apa si amestecati din nou. Apoi adaugati jumatate din cantitatea de faina si amestecati cu ajutorul unui tel avand grija sa nu obtineti cocoloase. Apoi adaugati restul de faina si omogenizati din nou. Veti observa cum aluatul obtine o culoare verde tare frumoasa!

Turnati compozitia intr-un vas inalt si dati vasul la frigider pentru 30 de minute pentru ca glutenul sa se dezvolte. Aluatul poate sa stea chiar cateva ore bune la frigider.

Dupa 30 de minute aluatul va fi mai gros. Daca vi se pare prea gros, mai puteti adauga cateva linguri de lapte. Va trebui sa obtineti un aluat de consistenta smantanii lichide, nu consistenta smantanii acre! :D.



Clatite cu spanac

Puneti tigaia de clatite pe foc, picurati cateva picaturi de ulei, intindeti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule sau a unui servetel. Luati jumatate de polonic de compozitie si turnati in mijlocul tigaii. Imediat rotiti tigaia de la stanga la dreapta pentru a distribui uniform compozitia in tigaie. Aici veti observa cum clatita va deveni de un verde aprins! :).

Pentru ca eu optez pentru clatite subtiri, o jumatate de polonic este mai mult decat suficient pentru o clatita. Daca vreti clatite mai groase, puteti pune mai multa compozitie. Ghidati-va dupa instinct! :).

Dupa cateva secunde intoarceti clatita si pe partea cealalta si coaceti pana este gata. Repetati operatiunea si cu restul de aluat.

Umpleti clatitele dupa cum doriti. Dupa cum spuneam, eu le-am umplut cu crema de branza.

Sunt delicioase si tare frumoase asa verzi! :).



Clatite cu spanac