

# Clatite cu dovlecei

written by Andreea



Clatite cu dovlecei pufoase, subtiri si absolut delicioase! Cu aluat asemanator cu cel de clatite, se pot consuma calde si reci.

Daca sunteti aici pe blog la mine de ceva timp, stiti ca imi plac la nebunie clatitele. De-a lungul timpului le-am pregatit in fel si chip si niciodata nu m-am saturat de ele.

Am inceput cu clatitele clasice, apoi am variat cu cele cu sfecla si capsune, clatite cu spanac sau clatitele cu portocale si ciocolata si am continuat cu clatitele sarate cu marar si naut sau clatitele la cuptor cu ciuperci. Chiar si tort de clatite cu ciocolata si cirese sau tort de clatite Cusma lui Guguta. Toate sunt absolut minunate!

Astazi vin cu o idee noua de clatite, de data aceasta sarate, cu dovlecei. Au iesit atat de bune si pufoase, incat le-am facut si a doua zi! Stiti ca, in mod normal, atunci cand facem aluaturi cu dovlecei si e nevoie sa ii radem pe razatoare, apa pe care o lasa acesti dovlecei se arunca. La clatitele mele de astazi eu am pastrat si apa deoarece clatitele au avut mai mult gust si o culoare draguta.



## Clatite cu dovlecei

La aceste clatite am folosit iaurt, inasa nu am mai folosit lapte. Consistenta clatitelor trebuie sa fie putin mai groasa decat cea a clatitelor obisnuite. Aici conteaza foarte mult si cat de multa apa lasa dovleceii. Daca dovleceii nu contin prea multa apa si compozitia iese mai groasa, atunci suplimentati cu 50-60 ml lapte.

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

▪ Ingrediente:

- 3 dovlecei zucchini medii (sau dovlecei normali)
- 150 g iaurt grecesc 10%
- 40 ml ulei floarea soarelui
- 3 oua
- 120 g faina
- 1/2 lingurita sare
- 1/3 legatura marar proaspat (optional)
- 2-3 linguri ulei floarea soarelui pentru prajit clatitele

Intr-un castron mare radeti dovleceii pe razatoarea cu ochiuri mari, lasati deoparte. Nu e nevoie sa stoarceti dovleceii de apa caci apa aceasta da gust mai bun clatitelor si la final si o culoare draguta.



Clatite cu dovlecei

Intr-un alt castron bateti ouale impreuna cu iaurtul si uleiul pana ce obtineti o compozitie omogena. Adaugati faina si sarea si amestecati din nou.

Adaugati dovleceii rasi cu tot cu apa lor si amestecati bine. In acest moment verificati consistenta compozitiei de clatite: aveti nevoie de o compozitie mai lichida decat cea de pancakes. Evident, nu veti putea obtine o compozitie la fel de lichida ca cea de clatite clasice, intrucat aveti in compozitie si dovleceii rasi. Daca compozitia este prea lichida, mai puteti adauga 50-60 ml lapte.

La final adaugati mararul proaspat tocat.



Clatite cu dovlecei

Intr-o tigaie picurati putin ulei de floarea soarelui, lasati

sa se incinga. Luati un polonic din compozitie si turnati in mijlocul tigaii. Cu fundul polonicului intindeti compozitia astfel incat sa fie distribuita uniform pe toata suprafata tigaii.

Prajiti clatita la foc mic aproximativ 1 minut, apoi cu o spatula intoarceti-o si pe partea cealalta, prajiti inca un minut. Asezati clatita pe o farfurie si pastrati la loc cald. Continuati cu restul compozitiei pana ati terminat toate clatitele.



Clatite cu dovlecei

Le puteti manca si calde si reci, dupa cum doriti. Mie mi-au placut foarte mult asa calde. Le puteti umple si cu branza sau cu ce mai doriti voi.

Sunt minunate!



Clatite cu dovlecei

Enjoy!