



# Clatite cu carne tocata

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 50 min

Timp total 1h 10 min

Dimensiunea porției 8 bucăți

## Ingredient

- 150 g Gouda, Evul Mediu, în bucăți

## Aluat de clătite

- 500 g lapte
- 3 Ouă
- ½ linguriță de sare
- 300 g făină
- 1 linguriță praf de copt

## Umplere și finisare

- 1 Ceapa, înjumătățită
- 10 g unt
- 600 g Carne tocată, amestecată
- 1 linguriță de sare
- ¼ linguriță de piper
- ½ linguriță boia de ardei dulce
- 100 g Boia de ardei, amestecată, în cuburi
- 100 g Tomate, sferturi
- Ulei pentru prăjire
- 30 g ketchup

## Sos Béchamel

- 30 g făină
- 30 g unt
- 400 g lapte
- ¼ linguriță de sare
- 2 Preț nucșoară

## Pregătire

1. Pune Gouda în vasul de amestecare, se taie timp de 15 sec./etapa 5 și se decanează.

### *Aluat de clătite*

1. Adăugați lapte, ouă și sare în vasul de amestecare și amestecați timp de **10 secunde / pasul 4**.
2. Se adaugă făina și praful de copt, se amestecă timp de **15 sec./viteza 4** și se decanează. Lăsați aluatul de clătite să se odihnească timp de 20 de minute. În acest timp, clătiți vasul de amestecare și continuați cu rețeta.

### *Umplere și finisare*

1. Se pune ceapa în vasul de amestecare, se toacă **3 sec./viteza 5** și se aluneca în jos cu spatula.
2. Se adaugă unt și sote timp de **2 min. 30 sec./120°C/pasul 1**.
3. Se adaugă carnea tocată, sarea, piperul, praful de boia de ardei, cuburi de piper și roșiile și se fierbe timp de **15 minute./100°C/□Pasul 1**, amestecând ocazional cu spatula prin deschiderea capacului. În acest timp, încălziți uleiul într-o tigaie neaderentă pe aragaz și coaceți 8 clătite unul câte unul.
4. Se adaugă 100 g de brânză Gouda zdrobită și ketchup în vasul de amestecare și se pliază timp de **10 sec./□Pasul 3** folosind spatula.
5. Preîncalzește cuptorul la 200°C.
6. Întinde umplutura pe clătită, rostogolește clătitele și pune-le într-un vas de copt. Clătiți vasul de amestecare.

### *Sos Béchamel*

1. Se adaugă făină, unt, lapte, sare și nucșoară în vasul de amestecare și se fierbe timp de **6 min. 30 sec./100°C/□pasul 4**.
2. Se toarnă sosul peste clătite, se presară cu restul de brânză zdrobită, se coace timp de 15 minute (200 °C) și se servește cald.

## Elemente utile

tigaie acoperită, Vatră Spatulă Cuptor Copt

## Sugestii & Sfaturi

- Clătitele sunt mai ușoare dacă sunt coap

- 6 Se adaugă carnea tocată, sarea, piperul, praful de boia de ardei, cuburi de piper și roșiile și se fierbe  **timp de 15 minute./100°C/🌀/Pasul 1**, amestecând ocazional cu spatula prin deschiderea capacului. În acest timp, încălziți uleiul într-o tigaie neaderentă pe aragaz și coaceți 8 clătite unul câte unul.
- 7 Se adaugă 100 g de brânză Gouda zdrobită și ketchup în vasul de amestecare și se pliază timp de **10 sec./🌀/Pasul 3** folosind spatula.
- 8 Preincalzeste cuptorul la 200°C.
- 9 Întinde umplutura pe clătită, rostogolește clătitele și pune-le într-un vas de copt. Clătiți vasul de amestecare.

### Sos Béchamel

- 10 Se adaugă făină, unt, lapte, sare și nucșoară în vasul de amestecare și se fierbe  **timp de 6 min. 30 sec./100°C/🌀/pasul 4**.