



Clătite cu hrișcă, camembert și ierburi proaspete

Dificultate **medie**

Timp de pregătire **20 min**

Timp total **1h 20 min**

Dimensiune de servire **6 bucăți**

Ingrediente

- 20 g ierburi proaspete, amestecate (de exemplu, Arpagic, cressă, pătrunjel, mărar, busuioc, coriandru), fără tulpini
- 150 g hrișcă
- 3 ouă
- 1 linguriță de sare
- 250 g apă
- 30 g cremă
- Unt pentru prăjire
- 200 - 250 g Camembert, debarcat după cum doriți
- Piper

Pregătire

1. Pune ierburile în vasul de amestecare, se toaca **5 sec./nivel 8** și se decantează.
2. Adăugați hrișcă în vasul de amestecare și măcinați timp de **30 sec./pasul 10**.
3. Se adaugă ouale, sarea, apa și smântana, se amestecă timp de **15 secunde/viteza 5** și se lasă să se umfle acoperit timp de 1 ora.
4. Topiți puțin unt într-o tigaie neaderentă (Ø aproximativ 18 cm) pe aragaz și coaceți 6 crepes unul după altul.
5. Preincalzește cuptorul la 120°C. Acoperiți tava de copt cu hârtie de copt.
6. Tăiați Camembert în 24 de felii subțiri. Puneți 4 felii de brânză și 1-2 lingurițe de ierburi pe o jumătate de crep, piper și pliați cealaltă jumătate a crepenei.
7. Așezați crepurile pliate una lângă alta pe tava de copt pregătită, coaceți în cuptor (120 ° C) timp de 6 minute și serviți cald.

Elemente utile

tava acoperită, aragaz, spatule, cuptor, tava de copt și hârtie

Sugestii & Sfaturi

- Puteți utiliza un singur tip de plante medicinale sau combina diferite plante aromatice în funcție de gustul tau.
- Pentru o crep ai nevoie de aproximativ o ceașcă de măsurare plină de aluat.
- În loc de ierburi proaspete și condimente, puteți adăuga, de asemenea, afine la Camembert înainte de coacere.