



# Clatite cu legume din tava de copt

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 40 min

Dimensiunea porției 8 portii

## Ingredient

- 70 g Edam, în bucăți
- 100 g Ceapă, înjumătățită
- 350 g Cartofi, în bucăți
- 100 g Morcovi, în bucăți
- 40 g Unt, în bucăți
- 70 g Porumb conservat, scurs
- 50 g fulgi de ovăz, licitație
- 1 ou
- 1 linguriță de sare
- ¼ linguriță de piper
- 2 Preț nucșoară

## Pregătire

1. Preincalzeste cuptorul la 180°C. Acoperiți tava de copt cu hârtie de copt.
2. Adăugați Edam în vasul de amestecare, tăiați **3 sec./etapa 5** și decantați.
3. Se pun ceapa, cartofii și morcovii în vasul de amestecare și se toaca timp de **5 secunde/viteza 5**.
4. Se adaugă unt și sote timp de **5 min./120°C/□Pasul 1**.
5. Se adaugă brânză zdrobită, porumb, fulgi de ovăz, ou, sare, piper și nucșoară și se amestecă timp de **15 secunde/□pasul 6**.
6. Se pun 8 clatite rotunde de legume pe tava de copt pregatita, se apasa usor cu spatula și se coace timp de 25 de minute (180°C) până se rumeneste auriu. Se servește cald.

## Elemente utile

Cuptor Tavă de copt și hârtie

## Sugestii & Sfaturi

- Dacă utilizați tava de copt Ben, nu aveți nevoie de hârtie de copt. Ungeți Ben Backlech pentru prima dată (a se vedea instrucțiunile de utilizare). Mușgaiul formează un strat natural non-stick atunci când este utilizat și se asigură că alimentele nu aderă la mușgai și pot fi ușor detașate de faianță.
- În funcție de sezon, puteți înlocui morcovii cu dovleac, cartofi dulci, napi sau conopidă.

- 1** Preincalzește cuptorul la 180°C. Acoperiți tava de copt cu hârtie de copt.
- 2** Adăugați Edam în vasul de amestecare, tăiați **3 sec./etapa 5** și decantați.
- 3** Se pun ceapa, cartofii și morcovii în vasul de amestecare și se toacă timp de **5 secunde/viteza 5**.
- 4** Se adaugă unt și sote **timp de 5 min./120°C/☞/Pasul 1**.
- 5** Se adaugă brânză zdrobită, porumb, fulgi de ovăz, ou, sare, piper și nucșoară și se amestecă timp de **15 secunde/☞/pasul 6**.
- 6** Se pun 8 clatite rotunde de legume pe tava de copt pregătită, se apasă ușor cu spatula și se coace timp de 25 de minute (180°C) până se rumenesc auriu. Se servește cald.