



## CLĂTITE UCRAINENE - SWEET NALYSNYKY

### INGREDIENTE PENTRU CLĂTITE:

- 2 ouă
- 500 ml de lapte
- 2 lingurițe de ulei vegetal
- 1 linguriță zahăr
- 200 g făină albă
- 1 linguriță praf de copt
- Un vârf de sare

### INGREDIENTE PENTRU UMPLUTURĂ:

- 30 g nuci
- 500 g brânză de casă (cottage)
- 2 lingurițe cu vârf de miere

### INGREDIENTE PENTRU SOS DE FRUCTE DE PĂDURE:

- 300 g fructe de pădure mixte înghețate
- 3 lingurițe de zeamă de lămâie

### METODĂ DE PREPARARE:

1. Pentru prepararea clătitelor, bate ouăle, zahărul și sarea într-un bol mare până ce amestecul devine pufos și ușor. Adăugă uleiul și laptele și bate bine.
2. Odată ce amestecul lichid este omogen, adaugă praful de copt și pune treptat făina cu o sită pentru a evita formarea de cocoloașe. Amestecă bine până ajunge la o consistență fină, fluidă.
3. Acum că aluatul este gata, încălzește tigaia la foc mediu și unge-o cu ulei. Toarnă o cantitate mică de aluat în tigaia încinsă și întindeți-l pe toată suprafața tigăii.
4. Lasă clătita să se facă la foc mediu în jur de un minut sau până devine aurie. Întoarce-o cu o spatulă și las-o încă jumătate de minut. Continuă acest proces până termini aluatul. Pune clătitele deoparte.
5. Pentru a pregăti umplutura, pune nucile în blender și amestecă până ce sunt tocate în bucăți mari. Adăugă brânza de casă (cottage) și mierea și continuă să amesteci toate ingredientele până ce sunt combinate corespunzător. Pune deoparte.
6. Pentru a pregătit sosul de fructe de pădure, încălzește cratița la foc mediu și pune fructele de pădure și sucul de portocale înăuntru. Odată ce fructele de pădure încep să fiarbă, micșorează focul și lasă să fiarbă pentru cinci minute sau până ce fructele de pădure capătă o consistență fluidă. Pune deoparte.
7. la clătitele și umplutura. Pregătește-le, dându-le forma dorită (triunghi sau rulouri).
8. La final, toarnă sosul cald de fructe de pădure peste nalysnyky și servește cu caise uscate sau stafide. Poftă bună!