



CLATITE AMERICANE (PANCAKES)

pentru 10 persoane

INGREDIENTE:

- 500 ml lapte
- 400 g faina
- 1 varf de cutit de sare
- 120 ml ou intreg
- ½ lingura zahar
- 1 pachet drojdie uscata
- Ulei (ulei de rapita) si zahar pudra pentru a presara pe clatite

PREPARARE:

1. amestecati faina, drojdia, sarea si zaharul si completati la sfarsit cu lapte
2. indata ce s-a format o masa uniforma, turnati peste oul si amestecati
3. lasati continutul la dospit pentru aprox. 20 minute.
4. intre timp pregatiti gratarul pentru foc indirect, asezati plita ceramica in grill si preincalziti totul la 170° - 180°C;
5. ungeti cu putin ulei suprafata de gatit a plitei
6. turnati cu o lingura aluatul pe plita si coaceti clatita pe ambele parti
7. presarati peste clatite zahar pudra.

GRATAR RECOMANDAT: **WEBER Q 3200 / SPIRIT E 320 ORIGINAL**

DURATA PREPARARE: **30 MIN**

GRAD DE DIFICULTATE: **REDUS**

DURATA FRIGERE: **15 MIN**

METODA DE GATIT: **CALDURA DIRECTA (170-180°C)**

ACCESORII RECOMANDATE: **PLITA CERAMICA PENTRU GRATAR**





PANCAKES TOPPING: FELII DE ANANAS LA GRATAR

pentru 10 persoane

INGREDIENTE:

- 1 ananas proaspat
- 120 ml rom
- 200 gr. zahar brun
- 2 linguri scortisoara
- 1 lingurita ghimbir macinat
- 1 lingurita nucsoara macinata
- 1 lingurita cuisoare macinate

RECOMANDARE:

Pentru un gust intens va recomandam sa puneti la marinat feliile de ananas cu 24h inainte.

PREPARARE:

1. decojiti ananasul, eliminati miezul lemnos si apoi taiati fructul in felii;
2. amestecati toate ingredientele marinadei, asezati feliile intr-o tava si turnati marinada peste;
3. preincalziti gratarul la foc mediu (170°-180°C) si setati-l pentru foc direct;
4. scurgeti feliile de ananas de marinada si frigeti-le pe gratar 3 – 4 min. pe fiecare parte.

GRATAR RECOMANDAT: **WEBER Q 3200 / SPIRIT E 320 ORIGINAL**

DURATA PREPARARE: **10 MIN (fara durata de marinare)**

GRAD DE DIFICULTATE: **REDUS**

DURATA FRIGERE: **6-8 MIN**

METODA DE GATIT: **CALDURA DIRECTA (170-180°C)**

ACCESORII RECOMANDATE: **PLITA CERAMICA PENTRU GRATAR**

