

1. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ (TRADUCEREA INSTRUCȚIUNILOR ORIGINALE)

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE MĂSURI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA UNITATEA!



- **ATENȚIE:** Suprafață foarte fierbinte. Temperatura suprafețelor

accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune. Nu atingeți aparatul în timpul utilizării. Utilizați mănuși de bucătărie sau mănuși de protecție. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l depozita.

- Nu utilizați grătarul cu un temporizator extern sau un sistem de comandă de la distanță separat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare, pentru a evita pericolele.
- Aparatul poate fi utilizat de copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului pot fi efectuate de către copii cu vârsta peste 8 ani și sub supraveghere.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Aparatul este destinat numai pentru uz casnic și nu este destinat pentru a fi utilizat în aplicații cum ar fi: zone de tip bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; pensiuni și case de vacanță.
- Instrumentul de curățare/răzuire, tava de colectare a grăsimilor și plăcile pot fi spălate în apă caldă cu detergent sau în mașina de spălat vase.
- Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui aparat fierbinte. Nu îl utilizați pe suprafețe termosensibile sau în apropierea materialelor inflamabile.
- Nu așezați nimic pe aparat atunci când este pornit.

- Lăsați suficient spațiu între aparat și pereți sau mobilier (cel puțin 10 cm). Nu așezați aparatul sub elementele de bucătărie montate pe perete.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea suprafeței de lucru și nu îl lăsați să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.
- Deconectați întotdeauna aparatul după utilizare și înainte de a-l curăța. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este conectat la priză. Pentru a-l deconecta de la priză, trageți de ștecher, niciodată de cablu.
- Nu utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau pare deteriorat.
- Întrerupeți imediat utilizarea aparatului în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat.
- Nu încercați să reparați dumneavoastră aparatul.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau comercializate de Cuisinart® poate provoca incendii, electrocutare și risc de rănire.
- Utilizați acest aparat numai pentru gătit și urmați instrucțiunile din acest manual.
- Nu utilizați la exterior.



ATENȚIE: Pungile de plastic utilizate pentru a acoperi unitatea sau ambalajul pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungi la îndemâna bebelușilor și a copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.



Eliminarea echipamentelor electrice și electronice la sfârșitul duratei de utilizare

În interesul tuturor și pentru a participa activ la protejarea mediului:

- Nu aruncați aceste produse împreună cu deșeurile menajere.
 - Utilizați sistemele de predare și de colectare disponibile în țara dumneavoastră.
- Unele materiale pot fi astfel reciclate sau valorificate.

2. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziționarea unui nou Grătar Power Elite Cuisinart.

De peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost de a produce cele mai bune echipamente de bucătărie. Toate produsele Cuisinart sunt proiectate pentru o durată de viață extrem de lungă și concepute pentru a fi ușor de utilizat și pentru a oferi performanțe excelente în fiecare zi.

Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și pentru idei de rețete, vizitați site-ul nostru web www.cuisinart.eu

3. SPECIFICAȚII DE PRODUS (consultați coperta)

1. Bază
2. **Plită pentru grătar detașabilă, cu scut antistropire încorporat**
Suprafață netedă ideală pentru gătit clătite, ouă, carne feliată subțire, pește și crustacee
3. **Scurgere ulei** (dopul nu este prezentat)
4. **Controlul temperaturii** (partea stângă)
5. **Controlul temperaturii** (partea dreaptă)
6. **Mecanism de blocare/deblocare a plitei**
7. **Tavă de picurare**
8. **Racletă**

4. UTILIZARE

A. Înainte de prima utilizare

- Ștergeți corpul aparatului și selectoarele de reglare cu o cârpă umedă.
- Spălați plita, tava de picurare și racleta cu apă caldă cu detergent sau în mașina de spălat vase.
- Citiți secțiunea „Curățare și depozitare” pentru informații suplimentare.

B. Montarea plitei

- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, curată și uscată, la cel puțin 10 cm de pereți și mobilier. Utilizatorul trebuie să poată vedea panoul de comandă.
- Așezați plita pe aparat fixând picioarele fantei plăcii în orificiile din bază. Scutul antistropire trebuie să se afle în partea din spate a aparatului. **(vezi Fig. 1 de pe copertă).**
- Atașați plita apăsând lateralele plitei până când se fixează în poziție.
- Pentru a scoate plita, apăsați butoanele de deblocare de pe laterale aparatului și scoateți plita **(Fig. 2).**

Avertisment: Înainte de a scoate plita, asigurați-vă că aparatul este oprit și că plita s-a răcit.

C. Instrucțiuni de utilizare

Puteți găti la grătar numeroase alimente: legume, pește sau carne. De la termostatele reglabile, puteți ajusta temperatura de gătire în funcție de tipul alimentelor.

Important: atașați întotdeauna plitele înainte de a preîncălzi aparatul.

- Porniți aparatul și preîncălziți-l setând termostatele la maximum.

- Încălziți-l până când ajunge la temperatura dorită.
- În timpul preîncălzirii, indicatoarele luminoase ale termostatului vor lumina intermitent. Odată ce a ajuns la temperatura dorită, indicatoarele luminoase nu vor mai lumina intermitent și vor rămâne aprinse permanent.
- Setați temperatura în funcție de alimentele pe care le gătiți, iar apoi puneți alimentele pe plită.
- Cele două termostate pot fi reglate separat pentru temperaturi diferite pe partea stângă și pe partea dreapta a plitei, astfel încât să puteți găti simultan.

N.B.:

- Când așezați pe plită alimente reci, temperatura poate scădea temporar sub temperatura selectată. Indicatoarele luminoase vor lumina intermitent până când aparatul ajunge din nou la temperatura dorită.
- Când utilizați aparatul pentru prima dată, poate emana un ușor miros și puțin fum.

Avertisment: Nu atingeți scutul antistropire în timpul gătitului, deoarece poate atinge temperaturi ridicate.

D. Tavă de picurare

Tava de picurare este amplasată pe partea frontală a aparatului.

- Glisați tava în bază pentru a o potrivi.

Dopul de scurgere, situat pe partea frontală a plitei, reține uleiul și grăsimile în timpul preparării. Dacă scoateți dopul, grăsimea se va scurge în tavă.

Avertisment:

- Nu atingeți niciodată dopul atunci când plita este fierbinte.
- Așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a goli tava.

E. Oprirea aparatului

- După ce nu îl mai folosiți, rotiți termostatele în poziția „OFF” și deconectați aparatul din priză.

F. Tabel cu moduri și timpi de gătit

Timpii de gătit sunt doar orientativi și variază în funcție de cantitatea de alimente gătite sau de dimensiunea sau grosimea alimentelor.

Pentru carnea roșie, nivelul de gătire prezentat este „în sânge”.

Pentru legumele prefierate, fierbeți-le în apă cu sare timp de 5 minute.

CARNE DE VITĂ	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
120 g carne tocată	220°C	3 minute (în sânge)
		6 minute (mediu)
		9 minute (bine făcut)
CARNE DE VIȚEL	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE (pe ambele părți)
150 g file de vițel (bine făcut)	220°C	8 minute
160 g escalop de vită	260°C	5 minute
Piept de vițel crestat pe mijloc	180°C	20 de minute
200 g escalop de vită	220°C	5 minute
120 g carne tocată	220°C	8 minute
CARNE DE MIEL	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE (pe ambele părți)
220 g pulpă	220°C	8 minute
80 g cotlet	220°C	4 minute
220 g file întreg	180°C	10 minute
CARNE DE PORC	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
400 g filet mignon	180°C - 160°C	20 de minute
1 kg antricoate rotunde	180°C	30 de minute
Coaste preparate	180°C - 160°C	20 de minute
140 g burtă	180°C	8 minute
Cotlet de porc	180°C - 160°C	20 de minute

CARNE DE PASĂRE	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
Escalop (pui, bibilică)	220°C - 180°C	10 minute
Copănele (pui, bibilică)	180°C - 160°C	20 de minute
Escalop de curcan	220°C	8 minute
Copănele de curcan (bucăți)	180°C - 160°C	20 de minute
File de rață	180°C - 160°C	12 minute
File mignon (rață, pui)	220°C	5 minute
Copănel de rață	180°C - 160°C	25 de minute
Pulpă de iepure (filetată)	220°C - 180°C	10 minute
Copane de iepure	180°C - 160°C	25 de minute
Prepeliță întreagă	180°C - 160°C	20 de minute
Pui mic întreg	180°C - 160°C	30 de minute
MEZELURI	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
Cârnați - Chipolata	180°C	10 minute
Caltaboș	180°C - 160°C	18 minute
Cârnați Merguez	180°C	10 minute
Caltaboși cu sânge	180°C - 160°C	15 minute
Caltaboși cu un conținut redus de sânge	180°C	15 minute
Kebab	220°C - 180°C	15 minute
Cârnați cu usturoi (feliați)	180°C	5 minute
Cârnați Knackwurst - Frankfurter	180°C - 160°C	8 minute
ORGANE COMESTIBILE	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
200 g felie de ficat de vițel	260°C	4 minute
Rinichi (bucăți)	220°C - 180°C	8 minute
Inimă	220°C - 180°C	10 minute

Momițe (feliate)	180°C	6 minute
Ficăței de pasăre	220°C	5 minute
Ficat de iepure	220°C	5 minute
PEȘTE	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
File de limbă - calcan - pește dulgher	220°C	3 minute
150 g somon	220°C	8 minute
180 g ton - pește-spadă	220°C	8 minute
150 g cod - pollock	220°C - 160°C	10 minute
500 g file de pește undițar	180°C - 160°C	15 minute
Kebab de pește undițar	220°C	8 minute
File de barbun	220°C	2 minute
File de sardine	220°C	2 minute
180 g file de știucă- plătică – biban	220°C	6 minute
CRUSTACEE - MOLUȘTE	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
Scoici (proaspete)	260°C	3 minute
Pește-cuțit	220°C	5 minute
Creveți	220°C	4 minute
Scoici - cockles - midii	260°C	5 minute
Creveți - creveți decorticați	220°C	6 minute
Inele de calamar	220°C	4 minute
Calmar file	220°C	6 minute
Creveți regali (nedecorticați)	220°C	6 minute
Jumătate de homar (cu cochilie)	220°C	10 minute
Jumătate de rac (cu cochilie)	220°C	10 minute

LEGUME	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
Ciuperci de cultură întregi	220°C	10 minute
Jumătate de roșie	220°C	5 minute
Jumătate de dovlecel	220°C	6 minute
Jumătate de vânăță	220°C - 180°C	12 minute
Jumătate de ardei gras	220°C - 180°C	15 minute
Verde - sparanghel alb (prefiert)	220°C - 180°C	8 minute
Jumătate de vârf de morcov	220°C - 160°C	15 minute
Felie de țelină rădăcină	220°C - 180°C	15 minute
Inimă de anghinare (feliată)	180°C	12 minute
Fenicul (feliat)	220°C - 160°C	12 minute
Știulete de porumb (prefiert)	180°C - 150°C	15 minute
Dovleac (feliat)	180°C - 160°C	12 minute
Cartofi feliți	220°C - 180°C	18 minute
Cartofi dulci feliți	220°C - 180°C	15 minute
FRUCTE	TERMOSTAT	TIMP DE GĂTIRE
Jumătate de măr	180°C - 160°C	20 de minute
Jumătate de pară	180°C - 160°C	20 de minute
Banană întreagă	220°C - 180°C	8 minute
Felie de ananas	180°C	5 minute
Jumătate de caisă - jumătate de prună	220°C	6 minute
Cireșe întregi	220°C	5 minute
Jumătate de smochină	220°C	4 minute
Jumătate de nectarină - jumătate de persică	220°C	4 minute

5. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

- După utilizare, rotiți termostatele în poziția „OFF”, deconectați aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet (cel puțin ½ pe oră) înainte de a-l curăța.
- Atunci când ce sunteți sigur că plita s-a răcit suficient, îndepărtați excesul de grăsime folosind hârtie absorbantă. Acest lucru vă va ajuta să curățați plita mai repede.
- Utilizați racleta pentru a îndepărta resturile alimentare care s-au lipit.
- Scoateți plita din aparat prin apăsarea butoanelor de deblocare a plitei.
- Goliți tava de scurgere a grăsimii.
- Spălați racleta, tava de scurgere a grăsimii și plita cu apă caldă cu detergent sau în mașina de spălat vase.
- Utilizați o cârpă umedă și un pic de detergent delicat pentru a curăța unitatea aparatului. Nu utilizați un burete abraziv sau un produs care ar putea deteriora suprafața.
- Înainte de a depozita aparatul, instalați la loc tava de scurgere a grăsimii și racleta.

6. ÎNTREBĂRI/RĂSPUNSURI

CE SĂ FAC DACĂ:	RĂSPUNSURI
Aparatul degajă fum prima dată când îl folosesc ?	Este normal ca aparatul să degaje puțin fum atunci când este utilizat pentru prima dată. Curățați aparatul cu o cârpă umedă înainte de a-l porni.
Aparatul se oprește singur?	Verificați ca termostatele să nu fie rotite în poziția „OFF” și ca aparatul să fie conectat corect la priză. Este posibil ca aparatul să se fi supraîncălzit. Deconectați de la priză aparatul și lăsați-l să se răcească cel puțin 15 minute. Porniți-l ca de obicei și începeți să gătiți din nou.
Dacă alimentele nu se gătesc?	Verificați dacă ștecherul este conectat corect la priză și dacă termostatele sunt aprinse corespunzător. De asemenea, asigurați-vă că lăsați aparatul să se încălzească înainte de a așeza alimentele pe plite.
Dacă alimentele nu se rumenesc și gătitul este dificil?	Verificați dacă temperatura selectată este potrivită pentru alimente și lăsați suficient timp de preîncălzire înainte de a așeza alimentele pe plite.
Ce se întâmplă dacă un pic de grăsime de la gătit se scurge pe unitatea aparatului?	Așteptați până când aparatul se răcește complet și apoi ștergeți-l cu o cârpă umedă fierbinte. Nu scufundați niciodată baza aparatului în apă.
Ce se întâmplă dacă se degajă mult fum în timpul gătitului?	Evitați să utilizați prea multă grăsime atunci când gătiți. Grăsimea favorizează degajarea fumului. Utilizați o perie pentru a șterge grăsimea de pe alimente.

7. REȚETE

KOFTA DE CREVEȚI CU SOS DE ARAHIDE

500 g de cozi de creveți decorticați
1 hașmă tocată
1 cățel de usturoi tocat
1/2 mănunchi de frunze de coriandru, tocate
5 cl de ulei de susan
1 lingură de amidon din cartofi
Sare și piper proaspăt măcinat
24 Frigărui de lemn de 12 cm
Sos de arahide
30 cl de lapte de cocos
3 lingură de unt de arahide
1 linguriță de coajă de lămâie rasă
5 cl de sos de soia
2 lingură de zahăr brun
1 lingură de ghimbir ras

- Tocați cozile de creveți și amestecați-le cu hașmă, usturoi, coriandru, ulei de susan și amidon de cartofi.
- Asezonați după gust. Formați cârnați de mici dimensiuni și lăsați-i la frigider timp de 30 de minute.
- Turnați într-o cratiță toate ingredientele pentru prepararea sosului.
- Aduceți la fierbere și gătiți la foc foarte mic timp de 5 minute. Lăsați deoparte.
- Înfigeți cu atenție cârnații pe lungime în frigăruile de lemn.
- Porniți aparatul și preîncălziți ambele plite.
- Așezați frigăruile pe tava unsă ușor și gătiți pe fiecare parte timp de 2 minute.
- Serviți frigăruile pe o farfurie mică și sosul într-un borcan.
- Înmuiați frigăruile în sos de arahide înainte de a le mânca.

Sugestie

Înmuiați frigăruile de lemn timp de o jumătate de oră în apă rece înainte de utilizare. Acest lucru le va împiedica să se ardă în timpul gătitului.

GĂLUȘTE DE CRAB CU GUACAMOLE CREMOS 260 °C

400 g de carne de crab
100 g făină
1 ou
1/2 linguriță de pulbere de chili
1 lingură de ghimbir ras
1/2 mănunchi de pătrunjel, tocat
1 lingură de cimbru tocat
3 căței de usturoi tocați
1 ceapă tocată
5 cl de lapte semidegresat
3 avocado coapte
1 lingură de condimente de guacamole
2 linguri de smântână grasă
Zeama de la o limetă
1/2 mănunchi de frunze de coriandru, tocate
5 cl de ulei de măsline
Sare și piper proaspăt măcinat

- Amestecați carnea de crab cu făină, ouă, ardei iute, ghimbir, pătrunjel, cimbru, usturoi și ceapă.
- Adăugați laptele pentru a obține consistența corectă.
- Lăsați deoparte.
- Amestecați avocado cu condimente de guacamole, suc de limetă, smântână și coriandru.
- Asezonați și lăsați deoparte într-un loc răcoros.
- Porniți aparatul și preîncălziți plita grătarului.
- Ungeți plita și așezați mici bucăți de umplutură de crab (aproximativ o linguriță).
- Gătiți pe fiecare parte timp de aproximativ 2 minute.
- Lăsați deoparte într-un loc cald.
- Așezați găluștele într-un coșuleț și guacamole într-un borcan.
- Consumați găluștele cu un pic de guacamole.

OBRAJI DE PEȘTE UNDIȚAR CU CAISE USCATE

24 de obraji de pește undițar tăiat

24 de caise uscate mari

15 cl de ulei de măsline

1/2 sare de lămâie cristalizată

1/2 mănunchi de coriandru proaspăt

1 linguriță de tapenadă verde

6 ramuri de rozmarin ale căror frunze au fost îndepărtate

2 cepe roșii tăiate în petale

12 frunze mici de dafin

Sare și piper proaspăt măcinat

- Amestecați uleiul de măsline, lămâia întreagă, frunzele de coriandru și tapenada.
- Lăsați la marinat obrajii de pește undițar și caisele în amestec timp de 2 ore.
- Introduceți pe fiecare ramură de rozmarin 5 obraji de pește undițar alternând cu caise și petale de ceapă roșie.
- Introduceți o frunză de dafin pe fiecare parte.
- Porniți aparatul și preîncălziți ambele plite.
- Așezați frigăruile pe plite și gătiți pe fiecare parte timp de 3 minute.
- Asezonați în timpul gătitului.

CARTOFI CROCANȚI

4 cartofi mari Manon

10 cl de ulei de floarea-soarelui

1 lingură de pesmet

2 linguri de boia dulce

1 lingură de piure de usturoi

2 linguri de pudră de hașmă

1 lingură de amidon din cartofi

2 linguri de cimbru uscat

Sare și piper

- Tăiați cartofii wedges. Spălați-i în apă caldă și uscați-i pe o cârpă.
- Într-un bol de salată, amestecați cartofii wedges cu 5 cl de ulei.
- Treceți cartofii wedges printr-un amestec de pesmet, boia, usturoi, hașmă, cimbru și amidon. Lăsați deoparte timp de 5 minute.
- Porniți aparatul și preîncălziți plita grătarului. Așezați cartofii pe plita grătarului unsă cu restul de ulei.
- Prăjiți cartofii timp de aproximativ 10 minute pe fiecare parte.
- Asezonați la sfârșitul gătitului.
- Serviți într-un con de hârtie.

BURGER CROCANT DE PUI

6 chifle pentru burger
3 piepți de pui de fermă
2 hașme tocate
1 cățel de usturoi tocat
2 linguri de ras-el-hanout
200 g de fulgi de porumb fără zahăr
100 g ceapă prăjită
1 avocado
10 frunze de salată iceberg
4 albușuri
100 g unt clarificat
Sare și piper proaspăt măcinat
Sos alb
100 g brânză albă
100 g maioneză
1 linguriță de coajă de lămâie rasă
1 linguriță de ghimbir ras
1 linguriță de muștar
2 linguri de boabe de piper roz zdrobit

- Tocați puiul și amestecați-l cu hașmă, usturoi și ras-el-hanout. Asezonați și formați 6 chifle de mărimea chiflilor pentru burger. Lăsați deoparte.
- Amestecați toate ingredientele pentru sos. Asezonați și lăsați deoparte.
- Amestecați și zdrobiți fulgii de porumb și ceapa prăjită.
- Tăiați avocado în cuburi mici și adăugați frunzele rupte de salată. Amestecați cu puțin sos.
- Treceți chiftelele de pui prin albușul ușor bătut și fulgii de porumb.
- Porniți aparatul și preîncălziți ambele plite.
- După ce ați adăugat untul clarificat, gătiți chiftelele de pui pe plita grătarului. Gătiți pe fiecare parte timp de aproximativ 5 minute. Asezonați după gust.
- Între timp, tăiați chiftele în jumătate și prăjiți-le pe plita grătarului.
- Adăugați puțin sos și amestec de avocado între cele două felii de chiflă fierbinte și așezați chifteaua de pui.
- Adăugați puțin mai mult amestec și serviți.

CLĂTITE CU CIOCOLATĂ ȘI CĂPȘUNE CAMELIZATE

150 g zahăr tos
10 cl de oțet balsamic
250 g făină
1 linguriță de bicarbonat de sodiu
50 g de pudră de cacao neîndulcită
Un vârf de sare
2 ouă
100 g unt topit
25 cl de iaurt
1 lingură de extract de vanilie

Garnitură

500 g de căpșune mari
50 g unt topit

- Aduceți 100 g de zahăr și oțetul balsamic la fierț într-o cratiță. Reduceți căldura și lăsați să se reducă timp de 5 minute la foc foarte mic pentru a obține un caramel destul de gros. Lăsați deoparte.
- Într-un bol de salată amestecați făina, 50 g de zahăr, bicarbonat de sodiu, cacao și sare. Adăugați ouăle, untul topit, laptele și vanilia. Amestecați ușor pentru a obține o pastă fină. Lăsați deoparte.
- Spălați și curățați căpșunele și uscați-le pe o cârpă.
- Porniți aparatul și preîncălziți plita grătarului.
- Turnați aluatul pe plita grătarului pentru a forma clătite mici. Înțoarceți clătitele imediat ce se formează bule pe suprafață (aproximativ 30 de secunde pe fiecare parte). Lăsați deoparte.
- Repetați procesul de gățire de mai multe ori.
- Înveliți clătitele în folie de aluminiu pentru a le menține calde.
- Tăiați căpșunele în jumătate și amestecați-le cu untul topit. Așezați-le pe plita grătarului și prăjiți-le timp de 1-2 minute. Stropiți cu caramel balsamic și amestecați rapid.
- Puneți căpșunile în boluri mici și serviți-le împreună cu clătitele.

Sugestie

Stropiți clătitele cu sos de ciocolată caramel făcut cu 100 g ciocolată caramelizată topită, 5 cl lapte și 1 lingură de unt de cacao (dacă este posibil).

