



Bramborové wafle

asi 10 kusů



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Připravíme kaši s vodou, solí a máslem podle návodu na obale. Do vychladlé kaše přidáme podmáslí, sýr, vejce, zeleninu, cibulku a hladkou mouku smíchanou s kypřicím práškem a sodou a důkladně promícháme. Dochutíme solí a pepřem.
- 2 Pečeme ve waflovači nastříkaném backsprejem do zlatohnědé barvy.

Tip:

- Nezvedáme víko waflovače příliš brzy, jinak riskujeme, že se směs rozdělí a zůstane přilepená. Dejme waflí čas na propečení.
- Wafle podáváme s různými dipy z Creme VEGA Dr. Oetker.

Přísady::

Na těsto:

- 1 balení Natura Bramborová kaše s mlékem 100 g
- 400 ml voda
- 0,5 KL sůl
- 2 - 3 KL máslo
- 150 - 200 ml voda studená
- 100 ml podmáslí
- 100 g sýru čedar strouhaný
- 3 ks vejce
- 3 PL nastrohaná zelenina (celer, mrkev)
- 1 PL jarní cibulka nejmenno nakrájená
- 100 g hladká mouka
- 0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
- Jedlá soda Dr. Oetker
- sůl
- pepř

Ještě potřebujeme:

- waflovač
- Backspray Dr. Oetker na vymazání waflovače

