

Bramborové vafle zapečené se sýrem

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Máslo rozpustíme v rendlíku a necháme ho lehce zezlátnout a zavonět. Pak ho přelijeme do mísy a našleháme ho spolu s podmáslem a vejci. Pak přidáme 2 hrnky uvařených rozmačkaných brambor a 2 lžíce pažitky. V jiné misce smícháme mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl, pepř a sušený česnek. Pak směs suchých ingrediencí přidáváme k mokrým. Přesvěčíme se, že jsme mouku vmíchali důkladně. Z těsta postupně odebíráme a ve vaflovači uděláme vafle. Těsně před servírováním je posypeme sýrem a krátce zapečeme. Podáváme posypané zbylou pažitkou.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 60 g
- **Jihočeské podmáslí kysané 0,5 % 1000 g** - 60 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 150 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g
- **Vejce** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 4 g
- **Jedlá soda 15 g** - 3 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

