

Bramborové vafle zapečené sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- **Máslo**
- Podmáslí 60 ml
- Vejce 2 ks
- Uvařené brambory 2 hrnek
- Pažitka 3 lžíce
- Hladká mouka 60 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Jedlá soda 0.25 lžička
- Sůl 1 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Sušený česnek 0.25 lžička
- Strouhaný sýr 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo rozpustíte v rendlíku a nechte ho lehce zezlátnout a zavonět. Pak ho přelijte do mísy a našlehejte ho spolu s podmáslím a vejci. Pak přidejte rozmačkané brambory a 2 lžíce pažitky. V jiné misce smíchejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl, pepř a sušený česnek. Pak směs suchých

ingrediencí přidávejte k mokrým. Přesvědčte se, že jste mouku vmíchali důkladně. Z těsta postupně odebírejte a ve vaflovači udělejte vafle. Těsně před servírováním je posypte sýrem a krátce zapečte. Podávejte posypané zbylou pažitkou.