

Sýrové vafle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mouka 200 g
- Máslo 125 g
- Sýr (Eidam) 80 g
- Mléko 125 ml
- Cukr 1 špetka
- Smetana 5 sklenice
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Žloutek 3 ks
- Strouhaný eidam na ozdobu 2 hrst
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky a máslo utřeme do jené pěny. Vmícháme smetanu, mléko, osolíme, opepříme a přidáme špetku cukru.

Nastrouháme si sýr. Oloupeme cibuli a na jemném strouhadle ji nastrouháme. Sýr i cibuli vmícháme do ochucené pěny.

Prosijeme mouku a postupně ji přimícháváme do směsi, z níž vypracujeme hladké těsto. To necháme až 30 minut odpočinout.

Mezitím si připravíme vaflovač a vytřeme jej olejem. Podle jeho velikosti jej plníme porcemi těsta. Každou pečeme zhruba 5 minut.

Hotové horké vafle posypeme strouhaným sýrem. Nebo můžeme sýr nastrouhat do misky a podávat samostatně.