



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Glatkog brašna
50 g	Kukuruzne krupice
25 g	Gustina
1 žličica	♦ Vinski kamen
0.5 žličice	♦ Kuhinjska sol
0.5 žličice	♦ Začinsko bilje na provansalski
300 ml	Jogurta
2 kom	Jaja
	Maslac, za premazivanje pekača

Hrskavi slani vafli s provansalskim začinima

🕒 20–25 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprema

- 1 U zdjeli sjedinite brašno, kukuruznu krupicu, gustin, vinski kamen, sol i provansalsku mješavinu začina. Dodajte jaja i jogurt te sjedinite pjenjačem. Ostavite smjesu da odstoji 5 minuta.
- 2 Pekač za vafle zagrijte. Premažite ga maslacem, dodajte 2 žlice smjese za vafle i poklopite. Pecite vafle oko 5 minuta.
- 3 Ponovite s ostatkom smjese, pazeći da namastite pekač prije stavljanja smjese. Pečene vafle poslužite uz dodatne po izboru (mozzarella, šunka, pršut, avokado, rajčice, salatu,..).

