

Vafli sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gpšenicnog brašna
- **100** gražanog brašna
- **3** jajeta
- **1** šolja (od **2,5 dl**)ulja
- **1,3/4** šoljemleka
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kašicicesoli
- **250** gsitnog sira

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati sve sastojke, još malo izmiksati i na kraju umešati sitan sir. Promešati da se svi sastojci sjedine, ako vam se ucini da je smesa pregusta, slobodno dodajte još malo mleka. Ugrejati aparat za vafle, pa sipati po jednu kutlacu smese i peci dok vafli ne dobiju lepu zlatnu boju. Poslužiti uz jogurt.

Savet

Idealan brz doruak, za ove hladnjikave dane...Prijatno!