

Slani waffle



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **360 ml** jogurta
- **180 ml** ulja
- **180 g** pavlake
- 3 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- **500 g** brašna
- **1 ravna kašika** origana
- **200 g** šunkarice
- **100 g** mariniranih pecurki

Ostalo:

- **po potrebi** ulje za premazivanje pekaca

Priprema

Pripremiti sastojke. Šunkaricu i pecurke iseci na sitne kockice.

Mikserom mutiti jaja, zatim dodati ulje i jogurt nastaviti sa mucenjem, pa dodati brašno, prašak za pecivo i so-mutiti. Nakon toga dodati i pavlaku.

Spatulom umešati šunkaricu, pecurke i origano.

U zagrejan i nauljen pekac za waffle, sipati kutlacu smese. Peci oko 5-7 minuta.

Waffle iseci na parcad i poslužiti.

Od waffles se može napraviti i sendvic :)

Savet

Ukusne jednostavne i izdašne grickalice uz film ili utakmicu. Super idu uz pivo :)