

Waffle tjedan: Slani waffli

Ovo niste ocekivali? :) e pa moram priznati da mi je ovob bila najdraza verzija tog dana kada sam isprobavala :)

Savrsena kombinacija za dorucak ako niste ljubitelj slatkog. od sireva i salama mozete kombinirati najdraze, ja sa za ovo radila klasiku -sunka sir :)

Uzela sam opet recept sa kvascem jer mi bolje odgovara ali i ovdje mozete koristiti bezkvasni recept :)

Sastojci za 2-4 osobe:

175 g brašna
prstohvat soli
prstohvat praška za pecivo
pola pakiranja [Instant kvasca](#)
310 ml toplog mlijeka
60 g maslaca
1 jaje

Priprema je jako jednostavna. Spojite sve suhe sastojke u posudu. Mlijeko i maslac stavite na laganu vartu i pustite da se malo rastopi i mlijeko postane toplo. Pazite da ne postane prevruće jer se inače neće razviti kvasac. Kad se maslac rastopio dodati jaje i dobro pomiješati.

U sredini suhih sastojaka napraviti rupu i prelijati mješavinu maslaca i mlijeka. Dobro pomiješati i ostaviti na toplom mjestu najmanje pola sata - do 2 sata. Pustite da se kvasac razvije :)

Upalite svoj aparat za waffle i pustite da se zagrije. Na smjesu koju ste stavili u aparat dodajte naribanu šunku i sir te na to dodati još manju količinu smjese da se sve ne zalijepi za aparat. Peći dok ne dobi lijepu zlatnu boju i poslužiti tople sa malo tabasca ili ketchupa :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
