

# Vafle s karička syrom na panvicu a gril (a avokádovo-mätovým dresingom)

## Potrebuje

- - #Suroviny:
- - Karička syr na panvicu a gril Burger
- - rastlinný olej na opekanie
- - #Na vafle:
- - 1 hrnček polohrubej múky (200 ml)
- - 1 hrnček mlieka (200 ml)
- - 2 ČL kypriaceho prášku do pečiva
- - 2 PL slnečnicového oleja + na potretie vafľovača
- - 2 slepačie vajcia
- - 1 ČL provensálskych bylín
- - ½ ČL mletej červenej papriky
- - ½ ČL sušeného cesnaku
- - soľ
- - #Avokádovo-mätový dresing:
- - 1 zrelé avokádo
- - 180 g kyslej smotany
- - 1 PL limetkovej šťavy
- - 10 g čerstvej mäty
- - 1 PL olivového oleja
- - 1 strúčik cesnaku
- - ½ ČL korenia štyroch farieb
- - 2 ČL agátového medu

- - soľ
- - #Tip:
- - Do dresingu môžeme pridať extra pokrúpanú mäta.
- - #Na ozdobenie:
- - cherry paradajky
- - čerstvá pažitka
- - lístky mäty

## Postup

1. **Vafle:** Zmiešame sypké suroviny: múku, kypriaci prášok, provensálske bylinky, mletú červenú papriku, sušený cesnak, soľ.
2. K sypkej zmesi pridáme mlieko, vajcia, olej a cesto dobre premiešame.
3. Vafľovač zohrejeme, potrieme olejom a valfe upečieme podľa návodu na vafľovači.
4. **Avokádovo-mätový dresing:** Všetky suroviny rozmixujeme do hladka: avokádo, kyslú smotanu, limetkovú šťavu, čerstvú mäta, olivový olej, cesnak, korenie, med a soľ.
5. Karička syr na panvicu a gril Burger opečieme vo vafľovači, prípadne na panvici.
6. Upečené vafle potrieme avokádovo-mätovým dresingom, položíme Karička syr na panvicu a gril Burger, poukladáme nakrájané cherry paradajky, posypeme pažitkou a ozdobíme lístkami mäty.

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: