

Vafli sa tikvicama i kukuruznim brašnom



Izrada:

Tikvicu oprati i izrendati na krupnije rende. Posoliti dijelom soli i ostaviti oko 10 minuta da pusti tečnosti.

U odgovarajućoj posudi pomiješati kukuruzno brašno, prosijano meko brašno i prašak za pecivo. Dodati sve ostale sastojke osim susama, a rendanu tikvicu koja je pustila vodu dobro ocijediti prije dodavanja u ostale sastojke. Sve dobro promiješati dok se ne dobije jednolična smjesa.

Kalup za vafle zagrijati i premazati sa malo ulja pomoću kuhinjskog kista.

Vafle sipati u kalup, lagano rasporediti smjesu i posipati susamom. Poklopiti kalup i peći po nekoliko minuta.

Poslužiti uz svježi krem sir, kiselo vrhnje ili po želji.

Prijatno!

**Potrebni sastojci za 8-9 komada;
vrijeme pripreme 30 min**

- 250 g mlade tikvice
- 100 g kukuruznog brašna
- 50 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 2 komada jaja
- 150 g grčkog jogurta ili kiselog vrhnja
- 70 ml ulja
- 1.5 čajna kašičica soli
- sjeckani svježi peršun
- bijeli luk (1 čen)

Još potrebno:

- susam