Cuketovo-sýrové vafle s bylinkovým dipem

25 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce):

- 130 g cukety
- 220 g hladké mouky
- 1/2 kypřicího prášku
- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 1 vejce
- 100 ml Jihočeského mléka
- 1 Lipánek plátky 30 %
- čerstvé bylinky
- sůl, pepř

Na dip:

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- čerstvé oblíbené bylinky
- 1 lžíce citronové štávy
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Cuketu nastrouháme najemno, lehce osolíme a necháme několik minut odstát, aby pustila přebytečnou vodu. Poté ji důkladně vymačkáme.
Sýr Lipánek nakrájíme na malé kostičky. V míse smícháme hladkou mouku s kypřicím práškem, přidáme vejce, mléko, zakysanou smetanu a vymačkanou cuketu. Osolíme, opepříme a vmícháme nasekané čerstvé bylinky podle chuti. Nakonec do těsta přidáme nakrájený sýr a vše dobře promícháme.
Vaflovač potřeme olejem, aby se vafle nepřipekly, a necháme ho předehřát. Připravené těsto pečeme dozlatova.
Mezitím si připravíme bylinkový dip. Zakysanou smetanu smícháme s nasekanými čerstvými bylinkami, citronovou šťávou, osolíme a opepříme podle chuti.