Bramborové vafle

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

600 g	brambory
6 ks	vejce
4 až 6 stroužků	česnek
100 g	hladká mouka
	sůl
	pepř mletý
	majoránka



Postup přípravy

Brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Slijeme z nich přebytečnou vodu, přidáme k nim vejce s prolisovaným česnekem a přisypeme hladkou mouku. Osolíme, opepříme, ochutíme trochou majoránky a vše pečlivě promícháme. Takto připravené těsto dáváme po částech do vaflovače, kde jej upečeme dozlatova. Upečené vafle ihned podáváme – podle chuti například s pomazánkou nebo jako přílohu.