

Vafe cu sos Zaziki

Surprinzător de răcoritoare

despre 12 bucăți



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



- 1** Mod de preparare: Morcovii se curăță și se dau pe răzătoare. Ceapa se curăță și toacă mărunt. (prezintă)
- 2** Aluat: Într-un vas de mixat, se amestecă făina cu Garant-ul. Se adaugă restul ingredientelor, mai puțin morcovii, ceapa, cașcavalul Gouda (ras în prealabil) și se amestecă totul, folosind mixerul, mai întâi la viteză mică, apoi timp de 2 minute, la viteză mare, până ce se obține o compoziție omogenă. Se încorporează apoi cașcavalul Gouda, morcovii și ceapa.
- 3** Se încălzește forma de vafe, la temperatură medie. În formă se toarnă câte 2 linguri din compoziție, se întinde uniform și se coace. Vafele se scot din formă cu ajutorul unei furculițe, după care se lasă la răcit, una peste cealaltă, pe un grătar de bucătărie.
- 4** Sos: Se amestecă iaurtul cu Zaziki, sucul de lămâie, zahărul, sarea și 1 lingură din cantitatea de ceapă. Restul de ceapă se presară decorativ peste crema de iaurt și Zaziki. Crema se păstrează la rece.

Ingrediente:

Pentru aluat:

200 g morcovi
1 ceapă
350 g făină
1 plic Garant pentru aluaturi
dospite Dr. Oetker
1 linguriță sare
piper măcinat
chili (praf)
1 ou
1 linguriță muștar (semi-iute)
50 g sos Tzatziki
100 ml ulei de măsline
150 ml apă
100 g cașcaval Gouda

Pentru umplutură:

250 g iaurt
50 g sos Tzatziki
1 linguriță suc de lămâie
1 linguriță zahăr
1 praf sare
2 linguri ceapă verde (frunze)

Tip from the Test Kitchen

- Puteți coace vafele într-o formă de vafe inimioară.