

en RECIPES

Waffles baked in the oven

Traditional Belgian waffles

200 ml milk, 120 g plain flour, 50 g melted butter, 2 small eggs, 1 tbsp. sugar, 1 tsp. baking powder, pinch of salt, pinch of sugar

Whip eggs with sugar, add all other ingredients and mix well. Pour batter into the pan and bake in the oven for approx. 15 minutes at 200 °C. Serve sprinkled with sugar, garnished with fruits and yogurt or maple syrup, chocolate, nuts, etc.

Waffles with dried tomatoes

150 g plain flour, 100 g soft butter, 60 ml buttermilk, 50 g dried tomatoes without oil, 5 eggs, pinch of salt, basil leaves

Separate egg whites from yolks and prepare whipped egg whites. Whip yolks with butter and salt, stir in buttermilk, flour, dried tomatoes cut into fine pieces and basil and then lightly stir in the whipped egg whites. Pour the batter into the pan and bake in the oven for approx. 15 minutes at 200 °C. Serve garnished with fried egg, fried Parma ham and rocket leaves, topped with Hollandaise sauce.

Waffles potato pancake style

500 g potatoes, 50 g starch, 50 g plain flour, 2 tbsp. rolled oats, 2 eggs, salt, pepper, marjoram, thyme, garlic

Finely grate potatoes, blend them with eggs, rolled oats and season with salt. Add flour, starch, chopped thyme leaves, marjoram and pressed garlic and blend everything well. Pour the batter into the pan and bake in the oven for approx. 20 to 25 minutes at 200 °C. Serve with roasted cheese or sauerkraut, fried bacon, etc.

Useful hint: For the waffles baked in the oven to be golden brown, bake them for additional 5 minutes at 200 °C in the oven on the baking sheet after turning them out from the silicone pan.

Waffles in microwave oven

You can prepare sweet and savoury waffles easily and quickly also in the microwave oven. For cooking them in the microwave oven, use the same batter as in a traditional oven and cook for 4 to 5 minutes at 600 W.

Useful hint: For the waffles cooked in the microwave oven to be golden brown, fry them in a frying pan in butter for approx. 2 minutes on both sides after turning them out from the silicone pan. Fry waffles potato pancake style on both sides for approx. 4 minutes in a thin layer of pork lard after turning them out from the silicone pan.

cs RECEPTY

Vafle pečené v troubě

Tradiční belgické vafle

200 ml mléka, 120 g hladké mouky, 50 g rozpuštěného másla, 2 menší vejce, 1 lžice cukru, 1 lžička prášku do pečiva, špetka soli, špetka cukru
Vejce vyšlehejte s cukrem, přidejte všechny ostatní suroviny a dobře promíchejte. Těsto nalijte do formy a pečte v troubě při 200 °C cca 15 minut. Podávejte sypané cukrem, zdobené ovocem a jogurtem nebo javorovým sirupem, čokoládou, ořechy apod.

Vafle se sušenými rajčaty

150 g hladké mouky, 100 g měkkého másla, 60 ml podmáslí, 50 g sušených rajčat bez oleje, 5 vajec, špetka soli, listky bazalky

Bílky oddělte od žloutků a připravte bílkový snh. Žloutky vyšlehejte s máslem a solí, vmíchejte podmáslí, mouku, nadrobno nakrájená sušená rajčata a bazalku a nakonec zlehka vmíchejte bílkový snh. Těsto nalijte do formy a pečte v troubě při 200 °C cca 15 minut. Podávejte zdobené sázeným vejcem, pečenou parmskou šunkou a listky rukoly, přelité holandskou omáčkou.

Vafle à la bramborák

500 g brambor, 50 g škrobu, 50 g hladké mouky, 2 lžice ovesných vloček, 2 vejce, sůl, pepř, majoránka, tymián, česnek

Brambory nastrouhajte najemno, smíchejte s vejci, ovesnými vločkami a osolte. Přidejte mouku, škrob, sekané listky tymiánu, majoránku, prolisovaný česnek a vše důkladně promíchejte. Těsto nalijte do formy a pečte v troubě 20–25 minut při 200 °C. Podávejte s rozpečeným sýrem nebo kysaným zelím, pečenou anglickou slaninou apod.

Dobrý tip: Aby byly vafle z pečicí trouby udělané co nejvíce dozlatova, dopečte je po vyklopení ze silikonové formy ještě dalších cca 5 minut při 200 °C v troubě na plechu.

Vafle v mikrovlnné troubě

Sladké i slané vafle připravte snadno a rychle i v mikrovlnné troubě. Pro pečení v mikrovlnné troubě použijte stejná těsta jako v troubě klasické, vafle pečte při 600 W cca 4–5 minut.

Dobrý tip: Aby byly vafle z mikrovlnné trouby udělané co nejvíce dozlatova, opečte je po vyklopení z formy na pánvi s rozpuštěným máslem z každé strany cca 2 minuty. Vafle à la bramborák opečte po vyklopení z formy z každé strany cca 4 minuty na tenké vrstvě vepřového sádlu.

de BACKREZEPTE

Waffeln im Backofen

Traditionelle belgische Waffeln

200 ml Milch, 120 g glattes Mehl, 50 g zerschmolzene Butter, 2 kleinere Eier, 1 EL Zucker, 1 TL Backpulver, Prise Salz, Prise Zucker

Eier mit Butter schlagen, alle anderen Zutaten zugeben, gut verrühren. Die Teigmasse in die Backform gießen, im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Mit Zucker bestreuen, mit Obst und Joghurt, bzw. Ahornsirup, Schokolade, Nüssen usw. garnieren und servieren.

Waffeln mit getrockneten Tomaten

150 g glattes Mehl, 100 g zimmerwarme Butter, 60 ml Buttermilch, 50 g abgetropfte getrocknete Tomaten, 5 Eier, Prise Salz, Basilikumblätter
Eigelb von Eiweiß trennen, Eischnee zubereiten. Eigelb mit Butter und Salz glatt rühren, Buttermilch, Mehl, Eimasse mit feingehackene Tomaten und Basilikumblättern verrühren, den Eischnee darunter heben. Die Teigmasse in die Backform gießen, im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Mit Spiegelei, angebratenem Parmaschinken und Rucola-Blättern garnieren, holländische Sauce darüber gießen, servieren.

Waffeln á la Kartoffelpuffer

500 g Kartoffeln, 50 g Stärke, 50 g glattes Mehl, 2 EL Haferflocken, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Knoblauch

Kartoffeln fein reiben, Eier, Haferflocken mit den Kartoffeln verrühren, salzen. Mehl, Stärke, gehackte Thymianblätter, Majoran, zerquetschten Knoblauch zugeben und gründlich vermischen. Den Teig in die Backform und im Backofen ca. 20–25 Minuten bei 200 °C backen. Mit gratiniertem Käse oder mit Sauerkraut, gebratenen Speck usw. servieren.

Guter Tipp: Um die Waffeln aus dem Backofen goldbraun zu backen, sind sie nach dem Auskippen aus der Silikon-Backform noch ca. 5 Minuten bei 200 °C im Backofen auf dem Backblech fertig zu backen.

Waffeln im Mikrowellenofen

Salzige sowie süße Waffeln kann man leicht und schnell ebenfalls im Mikrowellenofen zubereiten. Zum Backen im Mikrowellenofen sind die gleichen Teigmassen zuzubereiten, die Backzeit bei 600 W beträgt ca. 4–5 Minuten.

Guter Tipp: Um die im Mikrowellenofen gebackenen Waffeln goldbraun zu backen, sind sie nach dem Auskippen aus der Silikon-Backform noch ca. 2 Minuten von jeder Seite in der Bratpfanne mit zerschmolzener Butter anzubraten. Die Waffeln á la Kartoffelpuffer sind nach dem Auskippen aus der Backform noch ca. 4 Minuten auf jeder Seiter in der Bratpfanne mit dünner Schicht Schweineschmalz anzubraten.

fr RECETTES

Gaufres préparées au four

Traditionnelles gaufres belges

200 ml de lait, 120 g de farine, 50 g de beurre ramolli, 2 œufs de petite taille, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 pincée de sucre
Battre les œufs avec le sucre, ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four à 200 °C pendant environ 15 minutes. Servir saupoudré de sucre, décoré de fruits et de yaourt ou de sirop d’érable, de chocolat, de noix, etc.

Gaufres aux tomates séchées

150 g de farine, 100 g de beurre ramolli, 60 ml de babeurre, 50 g de tomates séchées sans huile, 5 œufs, 1 pincée de sel, feuilles de basilic

Séparer les blancs des jaunes d’œufs et battre les blancs en neige. Battre les jaunes avec le beurre et le sel, ajouter le babeurre, la farine, les tomates séchées finement coupées et le basilic, mélanger le tout et à la fin, incorporer délicatement les blancs en neige. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four à 200 °C pendant environ 15 minutes. Servir décoré d’œuf au plat, de jambon de parme cuit et de feuilles de roquette, nappé de sauce hollandaise.

Gaufres de pommes de terre

500 g de pommes de terre, 50 g de fécula, 50 g de farine, 2 cuillère à soupe de flocons d’avoine, 2 œufs, sel, poivre, marjolaine, thym, ail
Râper finement les pommes de terre, les mélanger avec les œufs et les flocons d’avoines et saler. Ajouter la farine, la fécula, les feuilles de thym hachées, la marjolaine, l’ail pressé et bien mélanger le tout. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four à 200 °C pendant environ 20–25 minutes. Servir avec du fromage grillé ou de la choucroute, du lard rôti, etc.

Bonne astuce : pour que les gaufres prennent une couleur dorée parfaite, les faire cuire après le démoulage sur un plaque de four pendant environ 5 minutes supplémentaires, au four à 200 °C.

Gaufres préparées au four à micro-ondes

Les gaufres sucrées ou salées se préparent facilement et rapidement dans un four à micro-ondes. Pour la cuisson au four à micro-ondes, utiliser les mêmes pâtes que pour la cuisson au four ordinaire, faire cuire les gaufres à 600 W pendant environ 4–5 minutes.

Bonne astuce : pour que les gaufres préparées au four à micro-ondes prennent une couleur dorée parfaite, les saisir après leur démoulage sur une poêle avec du beurre fondu pendant environ 2 minutes de chaque côté. Saisir les gaufres de pommes de terre après leur démoulage de chaque côté pendant environ 4 minutes sur une fine couche de saindoux.

it RICETTE

Waffle cotti in forno

Waffle belga tradizionale

200 ml di latte, 120 g di farina, 50 g di burro fuso, 2 uova piccole, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di lievito, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di zucchero
Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere tutti gli altri ingredienti e amalgamare bene. Versare la pastella nello stampo e cuocere in forno per circa 15 minuti a 200 °C. Prima di servire, cospargere di zucchero e guarnire con frutta e yogurt o sciropo d’acero, cioccolato, noci, ecc.

Waffle con pomodorini secchi

150 g di farina, 100 g di burro morbido, 60 ml di latticello, 50 g di pomodorini secchi senza olio, 5 uova, 1 pizzico di sale, alcune foglie di basilico
Separare gli albumi dai tuorli e montare a neve gli albumi. Sbattere i tuorli con burro e sale, aggiungere il latticello, la farina, i pomodorini secchi tagliati a pezzettini e il basilico, amalgamare il tutto, quindi incorporare gli albumi montati a neve. Versare il composto nello stampo e cuocere in forno a 200 °C per circa 15 minuti. Servire accompagnando con uova fritte, prosciutto o bacon, foglie di rucola e salsa olandese.

Waffle di patate tipo pancake

500 g di patate, 50 g di fecola, 50 g di farina, 2 cucchiai di fiocchi d’avena, 2 uova, sale, pepe, maggiorana, timo, aglio
Grattugiare finemente le patate, miscelare con le uova e i fiocchi d’avena e salare. Aggiungere la farina, l’amido, le foglie di timo e di maggiorana tritate finemente e l’aglio schiacciato, quindi amalgamare bene il tutto. Versare la pastella nello stampo e cuocere in forno per circa 20–25 minuti a 200 °C. Servire con formaggio alla piastra o crauti, bacon, ecc.

Consiglio utile: Per far dorare bene i waffle nel forno, sformarli dallo stampo in silicone, disporli su una teglia e cuocerli per altri 5 minuti a 200 °C.

Waffle cotti in forno a microonde

Si possono preparare waffle dolci o salati in modo facile e veloce cuocendoli nel forno a microonde. La pastella per il forno a microonde è la stessa che si utilizza per il forno tradizionale; va cotta per 4–5 minuti alla potenza di 600 W.

Consiglio utile: Per far dorare bene i waffle nel forno a microonde, sformarli dallo stampo in silicone e cuocerli in padella con del burro per circa 2 minuti su entrambi i lati. I waffle di patate vanno cotti su entrambi i lati per circa 4 minuti, in un sottile strato di strutto, dopo averli sformati dallo stampo in silicone.

es RECETAS

Gofres horneados en el horno

Tradicionales gofres belgas

200 ml de leche, 120 g de harina, 50 g de mantequilla derretida, 2 huevos pequeños, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de levadura en polvo, una pizza de sal, una pizza de azúcar

Batir los huevos con azúcar, añadir todos los ingredientes y mezclar bien. Verter la mezcla en el molde y hornear en el horno aprox. 15 minutos a 200 °C. Servir con azúcar espolvoreada, adornar con frutas y yogur o jarabe de arze, chocolate, nueces, etc.

Gofres con tomates secos

150 g de harina, 100 g de mantequilla blanda, 50 g de tomates secos sin aceite, 5 huevos, una pizza de sal, hojas de albahaca

Separar las claras de las yemas y preparar claras a punto de nieve. Batir las yemas con mantequilla y sal, remover en suero de leche, harina, tomates secos cortados en finos trozos y albahaca, después remover suavemente en las claras a punto de nieve. Verter la mezcla en el molde y hornear en el horno aprox. 15 minutos a 200 °C. Servir adornado con huevos fritos, jamón de Parma frito y hojas de rúcula, cubrir con salsa Holandesa.

Gofres de patata estilo tortita

500 g de patatas, 50 g de fécula, 50 g de harina, 2 cucharas de avena, 2 huevos, sal, pimienta, mejorana, tomillo, ajo
Pallar patatas finamente, mezclarlas con huevos, avena y sazonar con sal. Añadir harina, fécula, hojas de tomillo picadas, mejorana y ajo prensado, mezclar todo bien. Verter la mezcla en el molde y hornear en el horno aprox. de 20 a 25 minutos a 200 °C. Servir con queso tostado o chucrut, bacon, etc.

Consejo útil: Para que los gofres horneados en el horno se doren, hornearlos 5 minutos más a 200 °C en la bandeja de horno después de desmoldarlos del molde de silicona.

Gofres en el microondas

Puede preparar dulces y sabrosos gofres fácil y rápidamente también en el microondas. Para cocinarlos en el microondas, utilizar la misma mezcla que para el horno tradicional y cocinar de 4 a 5 minutos a 600 W.

Consejo útil: Para que los gofres cocinados en el microondas se doren, freírlos en una sartén con mantequilla durante aprox. 2 minutos por ambos lados después de desmoldarlos del molde de silicona. Freír los gofres de patata estilo tortita por ambos lados aprox. 4 minutos con una fina capa de manteca de cerdo después de desmoldarlo del molde de silicona.

pt RECEITAS

Waffles no forno

Waffles belgas tradicionais

200 ml leite, 120 g farinha, 50 g manteiga derretida, 2 ovos pequenos, 1 colher de sopa açúcar, 1 colher de chá fermento em pó, uma pitada de sal, uma pitada de açúcar
Bata os ovos com o açúcar, adicione todos os ingredientes e misture bem. Coloque a massa na forma e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos a 200 °C. Sirva polvilhado com açúcar em pó, acompanhado com frutas e iogurte ou xarope de ácer, chocolate, nozes, etc.

Waffles com tomates secos

150 g farinha, 100 g manteiga, 60 ml soro de leite coalhado, 50 g tomates secos sem óleo, 5 ovos, uma pitada de sal, folhas de manjeriçao
Separe as claras das gemas e bata as claras de ovos. Bata as gemas com a manteiga e o sal, mexa com o soro de leite, farinha, os tomates secos cortados em pedaços e o manjeriçao e depois mexa levemente com as claras de ovos. Coloque a massa na forma e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos a 200 °C. Sirva acompanhado com ovos fritos, presunto de Parma e folhas de rúcula, com molho holandês.

Waffles estilo panqueca de batata

500 g batatas, 50 g fécula, 50 g farinha, 2 colheres de sopa flocos aveia, 2 ovos, sal, pimenta, manjerona, tomilho, alho

Ralar finamente as batatas, misture-as com os ovos, flocos de aveia e tempere com sal. Adicione a farinha, a fécula, folhas de tomilho cortadas, manjerona e alho prensado e misture tudo muito bem. Coloque a massa na forma e leve ao forno por aproximadamente 20 a 25 minutos a 200 °C. Sirva acompanhado com queijo tostado ou chucrute, bacon frito, etc.

Dica útil: Para que os waffles cozidos no forno fiquem dourados, depois de os retirar da forma de silicone, deixe estar no forno por mais 5 minutos a 200 °C no tableiro de forno.

Waffles no microondas

Também pode preparar waffles doces e salgados de forma fácil e rápida no microondas. Para os cozinhar no microondas, use a mesma massa que usa para o forno e cozinhe por 4 a 5 minutos a 600 W.

Dica útil: Para que os waffles cozidos no microondas fiquem dourados, depois de os retirar da forma de silicone, frite-os numa frigideira com manteiga por aproximadamente 2 minutos de ambos os lados. Os waffles de batata devem ser fritos em ambos os lados por aproximadamente 4 minutos numa fina camada de banha de porco, depois de os retirar da forma de silicone.

pl PRZEPISY

Gofry pieczone w piekarniku

Tradycyjne gofry belgijskie

200 ml mleka, 120 g mąki, 50 g rozpuszczonego masła, 2 mniejsze jajka, 1 łyżka cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli, szczypta cukru
Jajka należy ubić z cukrem, dodać pozostałe składniki i wymieszać. Ciasto należy przelać do formy, a następnie piec w piekarniku w temp. 200 °C ok. 15 minut. Gofry należy podawać posypane cukrem, ozdobione owocami i jogurtem lub syropem klonowym, czekoladą, orzechami itp.

Gofry z suszonymi pomidorami

150 g mąki, 100 g miękkiego masła, 60 ml maślanki, 50 g suszonych pomidorów bez oleju, 5 jajek, szczypta soli, liście bazylii

Białka należy oddzielić od żółtek i przygotować pianę z białek. Żółtka należy wymieszać z masłem i solą, następnie dodać maślankę, mąkę, drobno pokrojone suszone pomidory i bazylię. Pod koniec delikatnie wmieszać pianę z białek. Ciasto należy przelać do formy, a następnie piec w piekarniku w temp. 200 °C ok. 15 minut. Gofry należy podawać udekorowane jajkiem sadzonym, pieczoną szynką parmeńską i listkami rukoli, polane sosem holenderskim.

Gofry ziemniaczane

500 g ziemniaków, 50 g skrobi, 50 g mąki, 2 łyżki płatków owsianych, 2 jajka, sól, pieprz, majeranek, tymianek, czosnek
Ziemniaki należy zetrzeć na drobno, wymieszać z jajkami, płatkami owsianymi i posolić. Następnie należy dodać mąkę, skrobię, posiekane liście tymianku, majeraneku, wyciśnięty czosnek i wszystko dokładnie wymieszać. Ciasto należy przelać do formy, a następnie piec w piekarniku w temp. 200 °C ok. 20–25 minut. Gofry należy podawać z roztopionym serem lub kapustą kiszoną, smażonym boczkkiem itp.

Wskazówka: Aby gofry po upieczeniu miały złocisty kolor, należy po wyciągnięciu ich z silikonowej foremki piec je jeszcze ok. 5 minut w 200 °C na blaszce w piekarniku.

Gofry w mikrofalówce

Slodkie i slone gofry mozna przygotowac latwo i szybko w mikrofalowce. Aby upiec gofry w mikrofalowce nalezy uzyc takiego samego ciasta jak do pieczenia w piekarniku. Gofry nalezy piec w 600 W ok. 4–5 minut.

Wskazówka: Aby gofry po upieczeniu miały złocisty kolor, należy po wyciągnięciu ich z silikonowej foremki podsmżyć je jeszcze ok. 2 minuty na patelni z rozpuszczonym masłem. Gofry ziemniaczane po wyciągnięciu ich z silikonowej foremki należy podsmżyć z każdej strony ok. 4 minuty na patelni na odrobinie smalcu.

sk RECEPTY

Vafle pečené v rúre

Tradičné belgické vafle

200 ml mlieka, 120 g hladkej múky, 50 g rozpusteného masla, 2 menšie vajcia, 1 lyžica cukru, 1 lyžička prášku do pečiva, štipka soli, štipka cukru
Vajcia vyšlahajte s cukrom, pridajte všetky ostatné suroviny a dobre premiešajte. Cesto nalejte do formy a pečte v rúre pri 200 °C cca 15 minút. Podávajte posypané cukrom, zdobené ovocím a jogurtom alebo javorovým sirupom, čokoládou, orechmi apod.

Vafle so sušenými paradajkami

150 g hladkej múky, 100 g mäkkého masla, 60 ml cmaru, 50 g sušených paradajok bez oleja, 5 vajec, štipka soli, listky bazalky
Bielky oddelte od žltkov a pripravte bielkový sneh. Žtky vyšlahajte s maslom a solou, vmiešajte cmar, múku, nadrobno nakrájané sušené paradajky a bazalku a nakoniec zľahka vmiešajte bielkový sneh. Cesto nalejte do formy a pečte v rúre pri 200 °C cca 15 minút. Podávajte zdobené miešaným vajcom, pečenou parmskou šunkou a listkami rukoly, preliate holandskou omáčkou.

Vafle à la zemiakové placky

500 g zemiakov, 50 g škrobu, 50 g hladkej múky, 2 lyžice ovsených vločiek, 2 vajcia, soľ, korenie, majoránka, tymian, cesnak
Zemiaky nastrúhajte najemno, zmiešajte s vajcami, ovsenými vločkami a osolte. Pridajte múku, škrob, sekané listky tymianu, majoránku, prelisovaný cesnak a všetko dôkladne premiešajte. Cesto nalejte do formy a pečte v rúre 20–25 minút pri 200 °C. Podávajte s opečeným syrom alebo kyslou kapustou, pečenou anglickou slaninou apod.

Dobrý tip: Aby boli vafle z rúry na pečenie urobené čo najviac dozlatista, dopečte ich po vyklopení zo silikonovej formy ešte ďalších cca 5 minút pri 200 °C v rúre na plechu.

Vafle v mikrovlnnej rúre

Sladké aj slané vafle pripravíte ľahko a rýchlo aj v mikrovlnnej rúre. Na pečenie v mikrovlnnej rúre použite rovnaké cesto ako v rúre klasickej, vafle pečte pri 600 W cca 4–5 minút.

Dobrý tip: aby boli vafle z mikrovlnnej rúry urobené čo najviac dozlatista, opečte ich po vyklopení z formy na pánvici s rozpusťným maslom cca 2 minúty z každej strany. Vafle à la zemiakové placky opečte po vyklopení z formy z každej strany cca 4 minúty na tenkej vrstve bravčovej masti.

ru РЕЦЕПТЫ

Вафли, запеченные в духовке

Традиционные бельгийские вафли

200 мл молока, 120 г просеянной муки, 50 г растопленного сливочного масла, 2 небольших яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли и щепотка сахара

Взбить яйца с сахаром, добавить оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешать. Заполнить формы и выпекать в течение примерно 15 минут при +200 °C. Подавать, посыпав сахаром, украсив фруктами и йогуртом или кленовым сиропом, шоколадом, орехами и т. д.

Вафли с вялеными помидорами

150 г просеянной муки, 100 г мягкого сливочного масла, 60 мл пахты, 50 г вяленых помидоров без масла, 5 яиц, щепотку соли, листья базилика
Отделить белки от желтков и взбить их. Перемешать желтки с маслом и солью, объединить с пахтой и мукой, добавить вяленые помидоры, нарезанные тонкими кусочками, по вкусу — базилик и аккуратно перемешать со взбитыми белками. Заполнить формы и выпекать в течение примерно 15 минут при +200 °C. Подавать с гарниром из жареных яиц, обжаренной пармской ветчиной и рукколой, политых голландским соусом.

Вафли из картофельного пюре

500 г картофеля, 50 г крахмала, 50 г просеянной муки, 2 ст. л. овсяных хлопьев, 2 яйца, соль, перец, майоран, тимьян, чеснок

Мелко натереть картофель, перемешать с яйцами, овсяными хлопьями и посолить. Добавить муку, крахмал, измельченные листья тимьяна, майоран, раздавленный в прессе чеснок. Все тщательно перемешать. Заполнить форму и выпекать примерно в течение 20–25 минут при +200 °C. Подавать с жареным сыром, квашеной капустой или жареным беконом и т. д.