



przepisy.pl

## Pikantne wafle z ziołowym mascarpone



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wafle - 4 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- ser mascarpone - 150 gramów
- pomidorki cherry - 12 sztuk
- boczek wędzony - 8 plastrów
- koperek - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 łyżka
- kolendra - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki
- świeży tymianek do dekoracji

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Ser wymieszaj w miseczce z posiekаныmi ziołami.
2. Pomidorki ponacinaj z jednej strony, a następnie przesmaż na oliwie.
3. Sos Knorr wymieszaj z 3 łyżkami wody i 3 łyżkami oliwy.
4. Wafle wstaw na 2-3 minuty do nagrzanego piekarnika, a plastry boczku upiecz na patelni wyłożonej pergaminem.
5. Na gorące wafle nałóż ziołowy ser, następnie ułóż pomidorki i plastry chrupiącego boczku.
6. Każdą porcję polej gotowym sosem i udekoruj tymiankiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)