**Рецепт приготовления вафель из кабачков в вафельнице**

**Ингредиенты на 12-14 шт.**

Кабачок - 1 шт. (средний)

Чеснок - 2-3 зубчика

Сметана - 4 ст. л.

Яйца - 2 шт.

Мука - 11-12 ст. л. (без горки)

Орегано - 1 ч. л.

Разрыхлитель - 1 ч. л.

Соль - по вкусу

Перец чёрный молотый - по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для приготовления кабачковых вафель. Кабачок лучше взять молодой, чтобы не удалять семена.

**Шаг 2**

Кабачок моем, отрезаем плодоножку и кончик. Натираем на крупной тёрке и отправляем в миску. Кабачковый сок для приготовления вафель мы не отжимаем, в отличие от приготовления *кабачковых оладий*.

**Шаг 3**

Вбиваем 2 яйца, добавляем очищенные зубчики чеснока, пропущенные через пресс, 4 столовые ложки сметаны жирностью 20%, разрыхлитель и орегано. Солим, перчим и перемешиваем.

**Шаг 4**

Затем постепенно, перемешивая, добавляем 12 столовых ложек муки без горки. Её может уйти чуть больше или чуть меньше. Это зависит от сметаны, размера яиц и от самого кабачка.

**Шаг 5**

Кабачковое тесто должно получится достаточно густое.

**Шаг 6**

Перекладываем небольшое количество теста в хорошо разогретую вафельницу (из расчёта 2 столовые ложки на 1 вафлю).

**Шаг 7**

Закрываем крышку и выпекаем вафли 3-4 минуты до золотистости.

**Шаг 8**

Вафли из кабачков в вафельнице приготовлены!

**Шаг 9**

Они получились мягкие, вкусные и нежные. Кабачковые вафли можно подавать как самостоятельное блюдо, как закуску, они хороши к чаю или кофе. Также такие вафли можно подавать к первым блюдам, вместо хлеба. Их очень вкусно кушать просто со сметаной на завтрак или полдник. Вафли из кабачков – прекрасный лёгкий ужин.

Приятного аппетита!