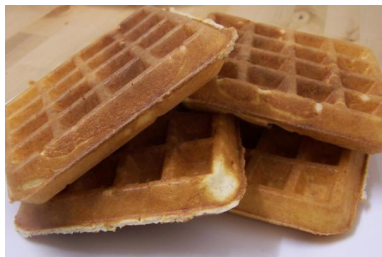


Ziemniaczane gofry

Przepis dodany przez użytkownika trini6



gofry

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 40 dag
- cebula -
- jajka - 3 szt.
- mąka - 25 dag
- maślanka - 250 ml
- śmietana - 250 ml
- sól pieprz -
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Ziemniaki wyszorować, ugotować w mundurkach, obrać, zemleć

2.

Cebulę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach

3.



Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę

4.

Do miski wlać maślankę, śmietanę i żółtka, wymieszać, dodać masę ziemniaczaną i cebulę, doprawić solą oraz pieprzem, mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy, ostrożnie wymieszać z pianą z białek

5.

Włączyć gofrownicę, foremki posmarować olejem, do każdej foremki nałożyć 2 łyżki ciasta, piec 4-8 min, podawać z pikantnym twarożkiem