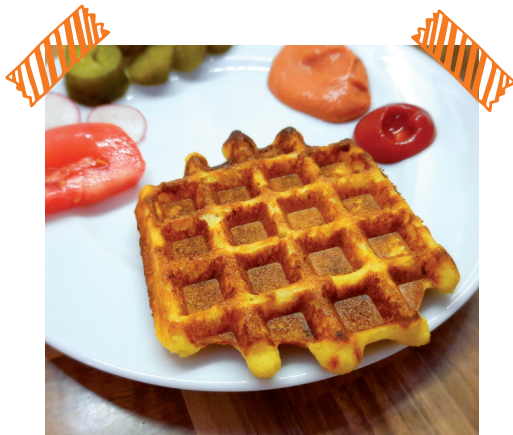




GOFRY ZIEMNIACZANE Z CIECIORKĄ I SUSZONĄ CEBULĄ



Składniki



kubek dowolnego mleka (200 ml)

½ kubka cieciorkei

2 łyżki suszonej cebuli

1 jajo

2 łyżki czubate mąki pszennej

2 łyżki czubate mąki kukurydzianej

1 łyżka oleju

sól do smaku (nie dla maluszków!)
i pieprz

2 ugotowane ziemniaki

Wykonanie:

- Cieciorkę, ziemniaki, mleko, olej, jajo i cebulę wrzucić do miski i zmiksować blenderem na gładką masę
- Do masy dodać obydwie przesiane mąki, sól, pieprz i miksować jeszcze chwilę, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą
- Dobrze nagrzaną gofrownicę wysmarować delikatnie tłuszczem za pomocą pędzelka (nie wcześniej, bo olej będzie się palił)
- Na kratki gofrownicy nakładać porcje ciasta i piec około 5-8 minut (w zależności od mocy posiadanej gofrownicy)
- Podawać jak zwykle z dodatkiem sosów, ketchupu i oczywiście sezonowych warzyw

(www.matkizywicielki.pl/pozytywne-gotowanie/gofry-ziemniaczane-z-cieciorke-i-suszona-cebula/).