

Gofry z cukinii

Przepis na wytrawne gofry z cukinii.

 Ilość porcji: 6

 Czas przygotowania: 5

Składniki

- 3 szklanki posiekanej cukinii
- 2 jajka
- 1 łyżka oleju roślinnego
- ¼ posiekanej drobno cebuli
- szczypta soli
- 1 ziemniak ugotowany
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
-



Wykonanie:

Krok 1

Rozgrzej gofrownicę.

Krok 2

W misce wymieszaj cukinię, jajka, olej roślinny, cebulę i sól. Dodaj pogniecionego ziemniaka i proszek do pieczenia wymieszaj do połączenia składników.

Krok 3

Wlej ciasto na płyty gofrownicy. Zamknij pokrywę piecz, aż gofrownica przestanie parować, a gofry będą chrupiące, około 5 minut.