

Gofry z tłuczonych ziemniaków

Resztki puree zamień w łatwe gofry ziemniaczane z cebulką dymką. Stanowią one doskonałą bazę dla jajka sadzonego i bekonu.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 325 g tłuczonych ziemniaków, w temperaturze pokojowej
- 118 ml mleka pełnego
- 100 g zwykłej mąki
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 cebule dymki, drobno pokrojone
- roztopione masło do gofrownicy
- wędzony łosoś lub bekon, ugotowane lub usmażone jajko, kwaśna śmietana lub śmietana kremowa i szczypiorek, do podania opcjonalnie
- Przyprawy
- 1/4 łyżki maku
- 1/4 łyżki ziaren sezamu
- 1/4 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżka chrupiącej cebuli
-



Wykonanie:

Rozgrzej gofrownicę. W małej misce wymieszaj składniki, aby się połączyły, a następnie dodaj mąkę, sodę, 1/2 łyżeczki soli i 1 łyżeczkę cukru. Dodaj cebulę dymkę i mieszankę przypraw.

Posmaruj gofrownicę odrobiną roztopionego masła. Nałóż łyżką połowę ciasta i rozprowadź. Piecz przez 5 minut lub do uzyskania złotego koloru i przypieczenia.

Za pomocą widelca lub łopatkę przenieś gofra na talerz i przykryj, aby utrzymać ciepło. Posmaruj gofrownicę odrobiną roztopionego masła i powtórz czynność z pozostałym ciastem.

Na wierzchu gofrów ułóż wędzonego łosia lub kawałki bekonu, jeśli używasz, oraz jajko sadzone lub ugotowane w wodzie, według uznania. Dopraw i podawaj z kwaśną śmietaną lub kremówką, jeśli lubisz.