

Gofry ziemniaczane z mozarellą

Idealne gofry na każdą okazję.

🍴 Ilość porcji: 2

🕒 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 500 g ziemniaków
- 100 g mozzarelli
- 2 łyżki mąki
- 5 g proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 1 jajko
-



Wykonanie:

Oczyść ziemniaki i zetrzyj je, następnie odsącz z nadmiaru wody, a następnie wymieszaj z mozzarellą i resztą przypraw.

Po uzyskaniu jednnorodnej kompozycji nasmaruj gofrownicę olejem i włóż 2 łyżki kompozycji do każdej gofrownicy.

Pozostaw na 7-10 minut, aż nabiorą złotego koloru.