


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 jednorodnej kompozycji nasmaruj gofrownicę olejem i włóż 2 łyżki kompozycji do każdej gofrownicy.

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