

Gofry ziemniaczane

data aktualizacji: 2019.07.17 autor: Redakcja



Składniki:

Na gofry:

- 3-4 ziemniaki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 100-120 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 jajka
- ½ curry w proszku
- olej roślinny
- koperek do serwowania
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz

Na sos:

- 150 g pieczarek
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 150 ml śmietany kremówki 30%
- Listki z 2 gałązek tymianku

Przygotowanie:

Zetrzeć ziemniaki i cebulę na tarce z grubymi oczkami, czosnek na małych oczkach. Dodać jajka, sól i pieprz, mąkę, proszek do pieczenia oraz curry. Wymieszać składniki na gładkie ciasto i odstawić na 10-15 minut.

Za pomocą pędzelka posmarować gofrownicę olejem. Upiec gofry.

W czasie pieczenia zrobić sos. Pieczarki pokroić na plastry, posiekać czosnek i cebulę. Obsmażyć pieczarki przez 5-7 minut, do odparowania. Dodać cebulę, czosnek i tymianek. Gotować przez kolejne 2 minuty. Zmniejszyć ogień i wlać śmietanę na patelnię, gotować do zagęszczenia, 3-4 minuty.

Gofry podawać polane sosem i posiekanym koperkiem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32694-gofry-ziemniaczane>