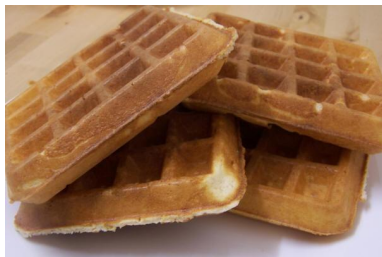


# Ziemniaczane gofry

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**gofry**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 40 dag
- cebula -
- jajka - 3 szt.
- mąka - 25 dag
- maślanka - 250 ml
- śmietana - 250 ml
- sól pieprz -
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)

## Etapy przyrządzania:

**1.**



Ziemniaki wyszorować, ugotować w mundurkach, obrać, zemleć

**2.**

Cebulę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach

**3.**



Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę

**4.**

Do miski wlać maślankę, śmietanę i żółtka, wymieszać, dodać masę ziemniaczaną i cebulę, doprawić solą oraz pieprzem, mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy, ostrożnie wymieszać z pianą z białek

**5.**

Włączyć gofrownicę, foremki posmarować olejem, do każdej foremki nałożyć 2 łyżki ciasto, piec 4-8 min, podawać z pikantnym twarożkiem