



Gofry ziemniaczane

z jajkiem sadzonym



Czy zdarzyło się Wam, że ugotowaliście za dużo ziemniaków? Zastanawialiście się co z nimi zrobić? Wyrzucić? Otóż NIE! Zróbmy razem gofry w wersji wytrawnej. Gofry kojarzą się nam ze słodkim deserem, ale dziś pokażę Wam pomysł na Zero Waste z wykorzystaniem ziemniaków, które często zostają nam z obiadu. Pyszne i idealne na drugie śniadanie lub szybki obiad.



Łatwy



Czas wykonania: 30 min



Ilość porcji: 2

Składniki:

Gofry:

- * 300 g ugotowanych ziemniaków np. pozostałych z obiadu
- * jajko
- * 2 czubate łyżki mąki
- * mała marchewka
- * 30 g startego żółtego sera
- * sól, pieprz, ulubione zioła lub przyprawa do ziemniaków
- * olej do posmarowania gofrownicy

Dodatkowo:

- * 2 jajka
- * 4 plasterki boczku

Sos :

- * mały ogórek szklarniowy
- * mały jogurt naturalny
- * 2 łyżki majonezu
- * płaska łyżeczka przyprawy tzatziki
- * koperek

Gofry ziemniaczane z jajkiem sadzonym:

1. Ugotowane, zimne ziemniaki (np. z resztek z obiadu, z dnia poprzedniego) przecisnąć przez praskę, ugnieść tłuczkiem lub zblendować, dodać jajko, mąkę, ser żółty, startą marchewkę, sól, pieprz i przyprawę do ziemniaków.
2. Całość dobrze wymieszać łyżką.
3. Nasmarować olejem i rozgrzać gofrownicę. Piec gofry na złoty kolor.
4. W czasie, gdy pieką się gofry, na rozgrzanej patelni smażymy jajka na bekonie .

Sos:

1. Ogórka myjemy i ścieramy na tarce.
2. W miseczce mieszamy jogurt, majonez i przyprawę tzatziki do smaku. Na koniec dodajemy startego ogórka i posiekany koperek.

Rady:

- * Gofry świetnie smakują z ciepłym sosem pieczarkowym
- * Do ciasta gofrowego można dodać pokrojone resztki wędliny