



przepisy.pl

## Gofry z rukolą i łososiem wędzonym



 20 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

#### gofry

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 łyżka
- margaryna - 100 gramów
- mleko - 1 szklanka
- jogurt naturalny - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- posiekany koperek - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

#### farsz

- rukola - 300 gramów
- łosoś wędzony - 200 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- ser feta - 150 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 3 łyżki
- rzodkiewka - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Białka ubij na sztywną pianę.
2. Margarynę rozpuść i po ostudzeniu wymieszaj z resztą składników. Na koniec dodaj ubitą pianę.
3. Przygotuj gofry w gofrownicy. Gofry piecz przez około 3 – 4 minuty aż będą rumiane.
4. Ser feta wymieszaj ze skórką otartą z cytryny, z odrobiną soku wyciśniętego z cytryny oraz dodaj Delikat Knorr. Całość dokładnie wymieszaj. Serek nałóż na gofra.
5. Przygotuj sałatę mieszając rukolę z pokrojoną w plastry rzodkiewką. Przygotuj sos łącząc sos sałatkowy Knorr z oliwą i trzema łyżkami wody. Sałatę połącz z aromatycznym winegretem.
6. Garść sałaty nałóż na gofra, na wierzch połóż wywinięte płaty łososia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)