



# Gofry z szynką i serem

przepisy.pl



 15 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

### gofry

- mąka - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- jogurt naturalny - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- margaryna - 100 gramów

### farsz

- mix sałat - 400 gramów
- szynka parmeńska - 200 gramów
- parmezan - 50 gramów
- zielone oliwki - 50 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 3 łyżki
- papryka - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[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. Stwórz aromatyczny sos włoski łącząc sos sałatkowy Knorr z trzema łyżkami oliwy i trzema łyżkami wody.
5. Paprykę natrzyj delikatnie oliwą i upiecz w nagrzanym do 200°C piekarniku, zdejmij z niej skórkę, usuń pestki, a następnie pokrój w paseczki.
6. Paski papryki pomieszaj z sałatą i oliwkami, skrop sosem sałatkowym. Garść sałaty połóż na gofra, na wierzch wywiń plastry szynki parmeńskiej. Gofra wykończ serem parmezan pokrojonym w cienkie płyty.

---

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)