



przepisy.pl

Gofry ze szpinakiem i łososiem



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jogurt naturalny - 100 mililitrów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- mrożony szpinak - 450 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś wędzony - 300 gramów
- kapary - 2 łyżki
- mała czerwona papryka - 1 sztuka
- ser parmezan

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

Sposób przygotowania:

1. Białka ubij na sztywną pianę.
2. Kasię 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. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojoną w kostkę paprykę i cebulę. Dodaj rozmrożony i odcisnięty szpinak
5. Całość smaź chwilę, następnie dodaj śmietanę wymieszaną z Fixem Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr.
6. Wszystko razem gotuj przez chwilę aż sos zgęstnieje. Dodaj posiekane kapary i pokrojonego w paseczki łososia. Tak przygotowany szpinak nałóż na gofry i posyp po wierzchu tartym serem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl