



Gofry ze szpinakiem

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

szpinak

- mrożony szpinak - 450 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- suszone pomidory - 100 gramów
- mała cebula - 1 sztuka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- żółty ser - 100 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- oliwa z oliwek - 2 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. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj rozmrożony i odciśnięty szpinak oraz suszone pokrojone w kostkę pomidory.
5. Całość smaź chwilę, po czym połącz śmietaną z fixem Knorr i tak uzyskany kremowy dressing dodaj do szpinaku.
6. Wszystko razem gotuj przez chwilę aż sos zgęstnieje a następnie posyp papryką. Tak przygotowany szpinak nałóż na gofry i posyp po wierzchu żółtym serem.

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