



Zielone Gofry a la pizza

przepisy.pl



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna - 400 gramów
- jajko - 4 sztuki
- masło - 200 gramów
- jogurt naturalny - 400 mililitrów
- parmezan - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Przyprawa do zielonego kurczaka Knorr bez dodatku soli** - 1 łyżeczka

farsz:

- kurczak - 200 gramów
- Przyprawa do zielonego kurczaka Knorr bez dodatku soli** - 4 łyżki
- ostra pasta z fermentowanej chili - 1 łyżka
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- kapary - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- zielone oliwki bez pestek - 50 gramów
- pestki dyni - 50 gramów
- żółty ser - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- sałata - 3 listków
- natka kolendry - 1 pęczek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej gofrownicę. W kielichu miksera zmiksuj na gładką masę jogurt, natkę pietruszki, ząbek czosnku. Masło rozpuść w kuchenke mikrofalowej.
2. Rozdziel jaja, białko ubij na sztywną pianę. W drugiej misce połącz żółtka, jogurt z pietruszką, mąkę, proszek do pieczenia, masło, 3 łyżki przyprawy Knorr, parmezan. Do powstałego ciasta dodaj ubitą pianę.
3. Gorącą gofrownicę posmaruj pozostałym masłem, wlej ciasto, upiecz gofry. Piecz je w zależności od gofrownicy - około 4-5 minut, aż gofry będą chrupiące i złociste. Upieczone gofry przełóż na talerz.
4. Na suchej patelni upraż pestki dyni, posiekaj ząbek czosnku i natkę kolendry. Pieczarki pokrój w pół-plastry, cebulę w drobną kosteczkę, drobno posiekaj kapary i oliwki, zetrzyj na tarce ser.
5. W misce rozmieszaj w oleju 1 łyżkę przyprawy do kurczaka i pastę chili. Pierś z kurczaka rozetnij wzdłuż na pół, obficie natrzyj ją przygotowaną marynatą. Kurczaka obsmaż na średnio rozgrzanej patelni po 3 minuty z każdej strony. Usmażone piersi przestudź, pokrój w drobna kosteczkę. Na tej samej patelni usmaż cebulę i pieczarki. Po usmażeniu przełóż je do miski, dodaj kapary, oliwki, posiekany czosnek, pestki dyni, ser i kurczaka.

6. Całość dokładnie wymieszaj z kolendrą. Na powierzchni gofra ułóż liść sałaty, nałóż farsz. Kanapkę przykryj drugim gofrem, wstaw na 8 minut do nagrzanego piekarnika. Ciepłego gofra przetnij na pół po skosie, podawaj z ketchupem lub innym ulubionym sosem.

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