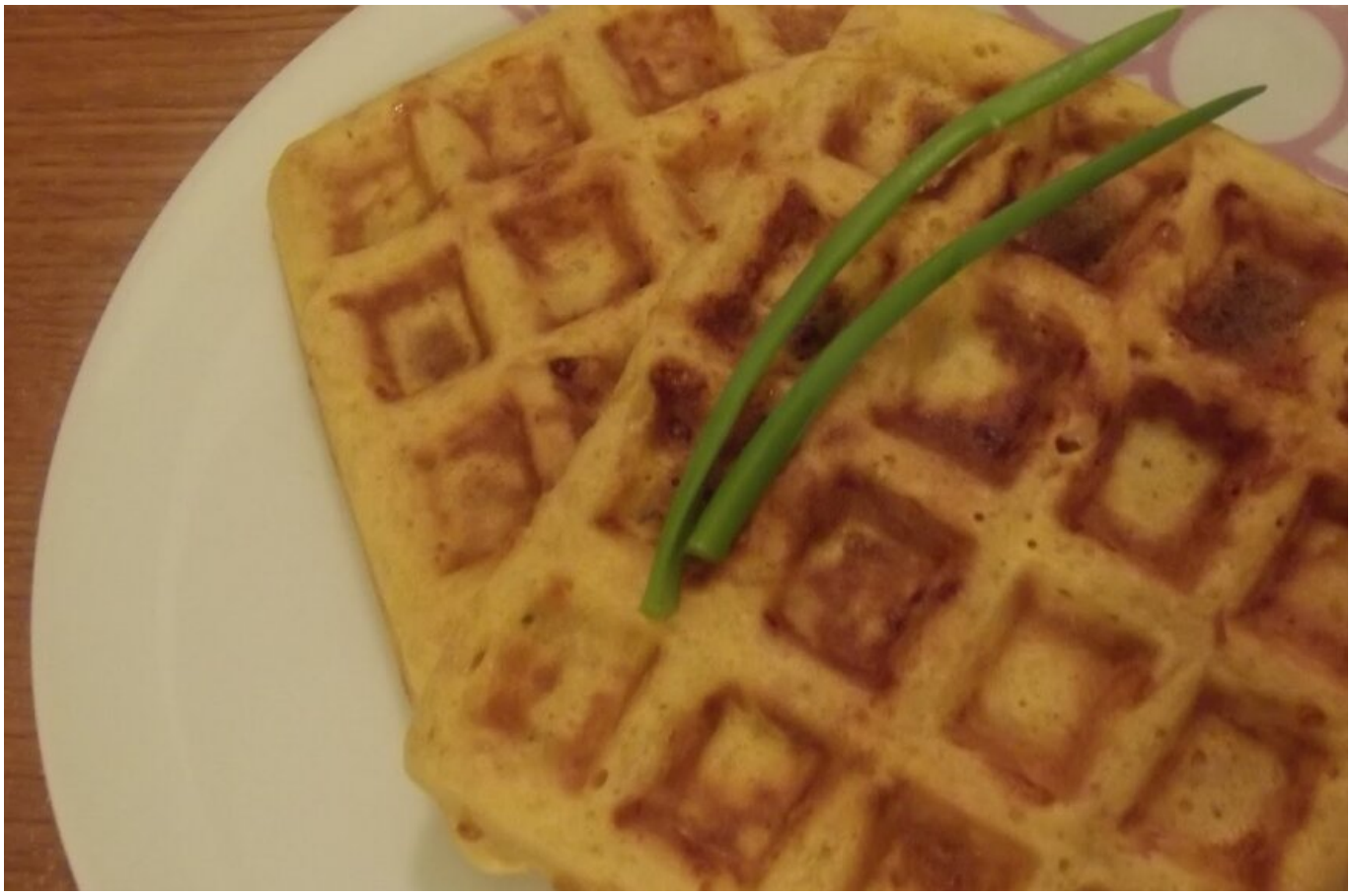
Gofry pizzowe

data aktualizacji: 2021.05.08 autor: Redakcja



Składniki:

- *15 dag mąki*
- *2 łyżki roztopionej margaryny*
- *2 jajka*
- *2 łyżeczki koncentratu*
- *250 ml mleka*
- *10 dag polędwicy lub szynki*
- *10 dag sera żółtego*
- *1 pieczarka*
- *sól*
- *pieprz*
- *przyprawa do pizzy*

Mąkę, roztopioną margarynę, żółtka, koncentrat pomidorowy i mleko zmiksować. Odstawić na 15 minut. W tym samym czasie wędlinę drobno pokroić w kostkę. Ser żółty i pieczarkę zetrzeć na tarce o małych oczkach. Do ciasta dodać wędlinę, ser, pieczarkę i przyprawy. Białka ubić na sztywną pianę i

dodajemy do ciasta. Całość dokładnie mieszamy. W natłuszczonej gofrownicy pieczemy na rumiano gofry.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38567-gofry-pizzowe