

GOFRY Z ZIELONEGO GROSZKU

SKŁADNIKI

- 150 g mąki (szklanka)
- groszek zielony z puszki lub 300 g mrożonego
- 1 szklanka mleka
- 4 jajka
- 50 ml oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- odrobina pieprzu

PRZYGOTOWANIE

1. Groszek mrożony gotuj przez 5-7 minut w mleku, a następnie zmiksuj. Gotowy z puszki tylko zmiksuj.
2. Białka oddziel od żółtek. Ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę
3. Pozostałe składniki zmiksuj na jednolitą masę, dodaj do nich białka. Całość delikatnie wymieszaj.
4. Ciasto umieszczaj partiami w gofrownicy, piecz ok. 4-5 minut.
5. Podawaj natychmiast po upieczeniu np. z jajkiem sadzonym i plastrem smażonego boczku, z serkiem lub nutellą.