

Przepis na gofry z cukinii

W zeszłym roku wpadłam na szalony pomysł i zrobiłam gofry z cukinii. Przyznam Wam, że mile mnie zaskoczyła taka wersja. [Gofry wytrawne na śniadanie](#) też były świetne. Łapcie pomysł na cukinię, który spodoba się też dzieciom.

Gofry z cukinii



- duża cukinia
- 2 jajka
- szklanka i 1/4 szklanki mąki pszennej
- pół szklanki mleka
- łyżeczka soli
- pieprz świeżo mielony
- odrobina oleju
- koperek świeży i jogurt do podania

Jak zrobić gofry z cukinii?

Z cukinii wydrążyć gniazda nasienne, a następnie zetrzeć razem ze skórką na tarce o dużych lub średnich oczkach. Jajka wymieszać z mąką i mlekiem. Dodać cukinię i doprawić przyprawami.

Na rozgrzaną gofrownicę wylać odrobinę oleju i rozsmarować pędzelkiem po kratkach (smaruję tylko przed 1 gofrem). Wylać chochlę ciasta na gofrownicę, zamknąć i smażyć przez kilka minut aż ciasto się zrumieni. nie otwierajcie na siłę gofrownicy w trakcie pieczenia, jeśli gofry są gotowe to sprzęt z łatwością odejdzie od ciasta. Gotowe gofry przekładać na kratkę, aby ciasto odparowało, dzięki temu gofry pozostaną chrupiące.

Podawać z jogurtem i koperkiem lub sosem czosnkowym.



Zobacz też [przepis na chrupiąc gofry na słodko, to mój najlepszy przepis hit na gofry!](#)

[Zajrzyj też na fanpage!](#)