

Wytrawne gofry na śniadanie

[Gofry](#) z jajkiem sadzonym? Pomyślałam sobie, że to jakaś abstrakcja czytając menu śniadaniowe w jednej z trójmiejskich restauracji. Zmusiłam Pawła by spróbował, choć też był sceptyczny, a okazało się, że gofry nie tylko na słodko są pyszne! Wczoraj nie było chleba na [śniadanie](#) i spontanicznie podjęłam decyzję, że zrobię wytrawne gofry z jajkiem sadzonym na śniadanie. To była pyszna decyzja!!! Czekam na zdjęcia Waszych śniadań – pamiętajcie o hashtagu #dusiainspiruje.

- Jeżeli jednak nie dacie się przekonać goframi na słono to łapcie mój [najlepszy przepis na gofry z owocami i bitą śmietaną](#).
- A jeśli jesteście z lub w Trójmieście to polecam Wam wybrać się gdzieś na śniadanko, to bardzo wygodna opcja, a pomoże Wam mój cykl – [gdzie na śniadanie w Trójmieście](#).

Wytrawne gofry śniadaniowe



przepis na wytrawne gofry:

- szklanka mąki pszennej
- 2 małe jajka lub 1 duże
- łyżeczka proszku do pieczenia
- płaska łyżeczka soli
- 3/4 szklanki mleka
- łyżka oleju + druga łyżka do posmarowania gofrownicy
- starty żółty ser (1/3 szklanki) – *opcjonalnie*
- dodatki na gofry: jajko sadzone, awokado, pomidor, szynka, papryka

Jak zrobić wytrawne gofry?

Wszystkie składniki na gofry (oprócz dodatków oczywiście) wymieszać ze sobą np. rózgą w misce. Rozgrzać gofrownicę i posmarować olejem. Na rozgrzaną nalewać ciasto i piec około 5 minut – 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. Nakładać ulubione dodatki śniadaniowe – u nas jajko sadzone i warzywa, można dodać sos czosnkowy lub tzatzyki. Wytrawne gofry śniadaniowe gotowe :).







```
var pfHeaderImgUrl = "";var pfHeaderTagline = "";var  
  pfDisableClickToDel = 0;var pfHideImages = 0;var  
  pfImageDisplayStyle = ,right';var pfDisablePDF = 0;var  
  pfDisableEmail = 0;var pfDisablePrint = 0;var pfCustomCSS =
```

```
”;var pfBtVersion='2';(function(){var  
js,pf;pf=document.createElement('script');pf.type='text/javasc  
ript';pf.src='//cdn.printfriendly.com/printfriendly.js';docume  
nt.getElementsByTagName('head')[0].appendChild(pf)}})();
```

