

Gofry ziemniaczane



Składniki

215 g po obraniu szt. -
Ziemniaki
1 jajko
2 łyżki mąki ryżowej
1 łyżeczka oleju
kokosowego,
sól, pieprz, tymianek

Opis wykonania

Bezglutenowe gofry ziemniaczane z sosem czosnkowym

-215 g ziemniaków (po obraniu) -1 jajko -2 płaskie łyżki mąki (u mnie ryżowa) -sól, pieprz, wędzona papryka, odrobina czosnku i tymianku -olej/masło □ziemniaki ugotowac, bardzo dokładnie ubić □dodać resztę składników, porządnie wymieszać □gofrownicę wysmarowac tłuszczem (dokładnie!) □wyłożyć równo ciasto, smazyc ok 3 minuty bez zamykania gofrownicy, po tym czasie już przykryć i poczekać jeszcze kilka minut (zależy od mocy gofrownicy) co jakiś czas kontrolując □kiedy są już sztywne delikatnie podwadzając wyjmujemy.