

GOFRY PIZZOWE

Składniki na 6-8 gofrów:

- ¾ szklanki oleju rzepakowego
- ½ szklanki mleka
- 1 jajko L
- 3 łyżki zupy krem pomidorowej Purena
- 1 szklanka mąki pszennej lub pełnoziarnistej
- szczypta soli
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 50 g tartego parmezanu
- 50 g tartego cheddaru
- kawałek ostrej papryczki (opcjonalnie)
- kilka plasterków ulubionej wędliny (opcjonalnie)

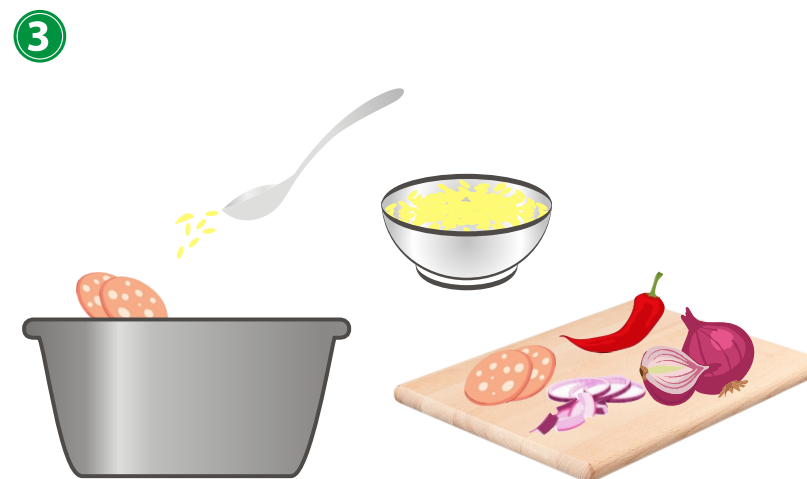
SPOSÓB WYKONANIA:



Wymieszać jajko, olej, mleko i zupę krem pomidorową Purena.



Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sól oraz oregano i wymieszać.



Dodać do ciasta ulubione dodatki i tarty ser.



Nakładać 3-4 łyżki ciasta i piec gofry do zrumienienia w gofrownicy.



Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.