

# Gofry cukiniowe z serkiem śmietankowym i wędzonym łososiem



Autor: **zyciezmakiem**  
Przepisów: 85 Ocena: 622



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 mała cukinia
- 1 jajko
- mąka pszenna
- sól, pieprz do smaku
- serek śmietankowy do smarowania pieczywa
- 100g wędzonego łososa
- 1 mała czerwona cebulka

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię myjemy, osuszamy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Dociskając ją w misce odsączamy z nadmiaru soku. Dodajemy jajko, mąkę oraz sól i pieprz. Całość dokładnie mieszamy do uzyskania kremowej konsystencji. Jeśli jest taka potrzeba dodaj mąki – cukinia jest dość soczystym warzywem. Gdy ciasto jest gotowe smażymy gofry.
- 2 Każdego przygotowanego gofra smarujemy serkiem śmietankowym, następnie układamy na nim kawałek wędzonego łososa. Tak przygotowanego gofra posypujemy odrobiną posiekanej czerwonej cebulki oraz oprószamy świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

## Twoje notatki do przepisu: