



GRYCZANE GOFRY Z JAJEM SADZONYM, BEKONEM I SYROPEM KLONOWYM

 30 MINUT

 2 PORCJE

SKŁADNIKI



gryczane gofry:

- 3 jaja Kotlina Natury
- 1 szklanka mąki gryczanej
- ¼ łyżeczki sody oczyszczonej
- ¼ łyżeczki soli
- 1 szklanka mleka migdałowego
- 1 łyżka roztopionego oleju kokosowego

dodatki:

- 2 jaja
- 3-4 plasterki bekonu
- 1 łyżka masła klarowanego
- syrop klonowy
- jogurt naturalny

PRZYGOTOWANIE



1. Wymieszać w dużej misce mąkę, sodę oczyszczoną, sól morską, mleko migdałowe, żółtka jaj i olej kokosowy.
2. W drugiej misce ubić białka jaj, a kiedy będą sztywne, przełożyć do miski z masą na gofry i delikatnie wymieszać.
3. Z tak powstałej masy w gofrownicy zrobić gofry, a kiedy wszystkie będą gotowe, odstawić je na bok.
4. Na rozgrzanej patelni roztopić łyżkę masła klarowanego, a następnie usmażyć na nim bekon i jaja sadzone.
5. Na gofry kłaść bekon i jaja sadzone. Do smaku można dodać odrobinę jogurtu naturalnego lub skropić syropem klonowym.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL