



GOFRY BELGIJSKIE Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
3

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na zimno – 6 plastrów
jajka – 3 sztuki
masło – 200g
mleko – 1/3 kubka
suche drożdże – 3 łyżeczki
ekstrakt z wanilii – 1 łyżeczka
drobny cukier – 1 kubek
mąka pszenna – 2 kubki
oliwa do smarowania – 1-2 łyżki
kwaśna śmietana – 1 kubek
kolendra – kilka gałązek
sok z limonki – 1 łyżka
granat – 1 sztuka



Nie chcemy się spierać czy lepsze są gofry na słodko czy na słono, bo takie konflikty nie są nikomu potrzebne. Niech każdy cieszy się goframi na swój sposób, a my tylko zostawimy Wam tu przepis na ten najlepszy, bo z łośosiem MOWI.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na początek – lekko zamieszamy, wrzucając wszystkie niezbędne składniki do jednego naczynia i kręcąc nimi tak długo aż nabiorą jednolitej konsystencji. Jajko, masło, mleko, drożdże, mąka, cukier, ekstrakt – to wszystko powinno znaleźć się w cieście, które za chwilę wyląduje na rozgrzanej gofrownicy.
2. Zanim zaczniecie ją nagrzewać, nie zapomnijcie delikatnie posmarować jej oliwą. Rozlewamy więc masę i tak, tak! Wypiekamy gofry belgijskie! Poszło w miarę szybko i w miarę prosto, prawda?
3. Pora na kolejny element naszej kulinarnej układanki – łośoś wędzony MOWI zjawi się za chwilę, na razie gofry belgijskie urozmaicimy specjalnie przygotowaną śmietaną.
4. W tym celu mieszamy ją z kolendrą (koniecznie posiekaną), sokiem z limonki i odciętą z niej skórką (staramy się odcinać ją jak najcieniej) oraz z chilli. Do smaku doprawiamy to solą. Jeszcze tylko chwila i gofry belgijskie i łośoś wędzony wylądują na Waszych talerzach.
5. Ostatni element naszego dania: łośoś wędzony MOWI. Po prostu układamy go na gofry belgijskie! Najłatwiejszy element przepisu zostawiliśmy Wam na sam koniec.
6. Do ryby położonej na wypieczone ciasto dodajemy śmietaną. Na niej lądują posiekane pistacje (możecie to zrobić teraz) i pestki granatu – żeby się do nich dobrać musicie umyć i obrać owoc i dopiero z niego wyciągnąć pestki.

Podsumowując: najpierw pieczemy gofry belgijskie. Potem przyprawiamy śmietaną. Na koniec łośoś wędzony MOWI i posiekane pistacje oraz pestki granatu. Na talerzu wygląda doskonale, a smakuje jeszcze lepiej!



O JAKOŚĆ TEGO PRZEPISU
ZADBALIŚMY ZGODNIE
Z WIELOWIEKOWĄ
TRADYCJĄ – DBAJĄC
O MOWI AŻ OD NARYBKU.