



## GOFRY Z ŁOSOSIEM, SERKIEM, FIGAMI I TRUSKAWKAMI

czas przygotowania  
**15 MIN.**

liczba porcji  
**4**

poziom trudności  
**ŁATWY**

### SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na zimno 6 plastrów  
serek śmietankowy – 3-4 łyżki  
figa – 2 sztuki (pokrojona w plastry)  
płatki migdałów – 1 łyżeczka (prażone)  
truskawki – kilka sztuk (pokrojone w kostkę)  
mięta lub melisa – kilka listków  
cytryna – 1 łyżeczka (sok)  
cukier – 1 łyżeczka

#### Dressing

syrop klonowy – 1 łyżka  
imbir – ½ łyżeczki (starty)

#### Gofry

mąka – 1 kubek  
jajko – 1 sztuka  
proszek do pieczenia – 1 łyżeczka  
olej – ¼ kubka  
cukier waniliowy – 1,5 łyżki  
mleko – ½ kubka  
sól – szczypta



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Sam syrop klonowy to trochę za mało, żeby mówić o dressingu... Co innego, jeśli dodamy do niego starty imbir i zamieszamy! Stara zasada "składniki + mieszane = dressing" zadziała i tym razem. Dlatego mieszamy i chwilowo odkładamy na bok na później.
2. Kolejnym dodatkiem, który wprowadzi trochę nowości do naszego porannego życia będzie tatar z truskawek. Kroimy truskawki w drobną kostkę i wrzucamy je do małej miseczki.
3. Świeżo wyciśnięty sok z cytryny mieszamy z cukrem i dodajemy do pokrojonych truskawek. Ponownie mieszamy i zyskujemy prawo nazywania tej słodko-kwaśnej, owocowej mieszanki tatarem z truskawek.
4. Żeby mieć pewność, że przepyszne gofry z łososiem to nie sen, dodamy do nich prażone płatki migdałów. W snach migdały bywają głównie niebieskie, dlatego nasze będą delikatnie brązowe. To pozwoli nam upewnić się, że jesteśmy na jawie bez potrzeby szczypania. Prażymy je na suchej patelni, na umiarkowanym ogniu, cały czas mieszając.
5. Przepis na gofry jest bardzo prosty – wystarczy dokładnie zmieszać wszystkie składniki ciasta. Przypominamy, że chodzi o mąkę, jajko, proszek do pieczenia, olej, cukier wanilinowy, mleko i sól.
6. Ciasto wlewamy na gofrownicę i smażymy, aż powstaną rumiane gofry. Bądźcie ostrożni, bo zazwyczaj nie trwa to zbyt długo. (Jeśli nie spodziewaliście się gofrownicy w tym miejscu i zwyczajnie jej nie macie, to dodajcie do ciasta łyżeczkę sody i zróbcie puszyste pankejkę).
7. Czas, żeby sen o najlepszym śniadaniu się spełnił! Smarujemy gofry serkiem, układamy plasterki figi i łososia, dodajemy tatar z truskawek i płatki migdałów, całość polewamy dressingiem. Smacznego!

Są piękne i pyszne, dlatego uważajcie komu je podacie. Gofry z łososiem mogą zostać potraktowane jako wyznacznik miłości. Wiemy, że zdarzają się takie przypadki.



CZY WIESZ, ŻE  
WIEMY, CO  
TWÓJ OBIAD  
JADŁ NA OBIAD?