



Hozzávalók:

10 dkg főtt füstölt sonka, 10 dkg füstölt sajt, 10 dkg vaj, 1,25 dl tej, 4 tojás, 17,5 dkg finomliszt, fél mokkáskanál só

a sütéshez: olaj

a tálaláshoz:

tejföl, só, őrölt fekete bors, fokhagyma, metélőhagyma

1. A sonkát és a sajtot 3 milliméteres kockákra vágjuk. A vajat éppen csak fölolvasztjuk, a tejhez adjuk, a tojásokat beleütjük, jól kikeverjük. Hozzáadjuk a lisztet, a sót, csomómentesre keverjük, majd beledolgozzuk a sonkát és sajtot is.
2. A goffrisütő mélyedéseit olajjal vékonyan megkenjük, belemerünk a masszából, kissé elsimítjuk, majd a sütőt lezárjuk. A goffrikat néhány perc alatt szép aranybarnára sütjük.
3. Fűszeres tejföllel tálaljuk. Utóbbi úgy készül, hogy a tejfölt kissé megsózzuk, megborsozzuk, zúzott fokhagymával és apróra vágott metélőhagymával fűszerezzük.

4 főre (8 darabhoz)

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 754 kcal ● fehérje: 23,9 gramm ● zsír: 56,3 gramm ● szénhidrát: 36,9 gramm ● rost: 1,9 gramm ● koleszterin: 305 milligramm