

Bezglutenowe gofry gryczane z pomidorami i serem

Czas ogółem **15 min** 10 min Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

100 g	mąki gryczanej
20 g	skrobi ziemniaczanej
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
150 ml	wody
1	jajko
2 łyżki	oleju
1,5 łyżka	<u>Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman</u>
5	suszonych pomidorów w oleju
200 g	serka śmietankowego
1 łyżka	jogurtu greckiego
1,5 pęczek	bazylii
2 szczypty	pieprzu
20 g	ogórka
4	pomidorki koktajlowe
4	rzodkiewki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

100 g mąki gryczanej - **20 g** skrobi ziemniaczanej - **1 łyżeczka** proszku do pieczenia - **150 ml** wody - **1** jajko - **2 łyżki** oleju - **1 łyżka** Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman
Mąkę gryczaną, skrobię i proszek do pieczenia wymieszaj w misce. Dodaj wodę, jajko, olej i Bezglutenowy sos sojowy Kikkoman. Wymieszaj do połączenia składników. Z powstałego ciasta upiecz gofry.

Krok 2

5 suszonych pomidorów z oleju - **200 g** serka śmietankowego - **1 łyżka** jogurtu greckiego - **0,5 łyżki** Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman - **1 pęczek** bazylii - **1 szczypta** pieprzu
Pomidory drobno posiekaj i przełóż do miski. Dodaj serek, jogurt, Bezglutenowy sos sojowy Kikkoman, posiekane listki bazylii i pieprz. Wymieszaj.

Krok 3

20 g ogórka - **4** pomidorki koktajlowe - **4** rzodkiewki - **0,5 pęczek** bazylii - **1 szczypta** pieprzu
Gofry posmaruj pastą z suszonych pomidorów. Na wierzchu ułóż plasterki ogórka, pomidorki koktajlowe i rzodkiewki. Posyp świeżo mielonym pieprzem i świeżą bazylią.