

## Gofry po turecku z sosem tzatziki



**ANIA84**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	300 g
<b>margaryna</b>	50 g
<b>jajko</b>	3 szt
<b>szpinak mrożony</b>	150 g
<b>ser owczy</b>	100 g
<b>oliwa</b>	5 łyżek
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>sezam</b>	
<b>woda</b>	0,5 l
<b>sól</b>	
<b>jogurt grecki</b>	500 g
<b>ogórek świeży</b>	1 szt
<b>ząbki czosnku</b>	2
<b>koperek</b>	1 łyżeczka
<b>oliwki czarne</b>	1 łyżka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy sos tzatziki: myjemy ogórka, obieramy wydrążamy środek i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Odciskamy nadmiar soku i dodajemy do jogurtu greckiego. Dodajemy również drobno posiekany czosnek, pokrojone oliwki, koperek. Doprawiamy papryką, solą i pieprzem i mieszamy na jednolitą masę. Przekładamy do małej salaterki.

W dużej misce miksujemy margarynę, jajka i oliwę. Po trochu dodajemy mąkę, wlewamy wodę i dodajemy proszek do pieczenia. Szpinak rozmrażamy, odsączamy. Ser kozi drobno kruszymy. Dodajemy do masy, mieszamy i doprawiamy solą.

Nakładamy łyżką ciasto do natłuszczonej gofrownicy i pieczemy rumiane gofry. Po wyciągnięciu z gofrownicy obficie posypujemy ziarnem sezamu i polewamy wcześniej przygotowanym sosem tzatziki.