
Suflet beamont

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1910 razy.

6 kromek pszennej bułki,

3 lekko roztrzepane jaja,

2 szklanki mleka,

2 szklanki utartego żółtego sera,

sól, pieprz,

masło do smarowania

Kromki bułki ułożyć na dnie żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem. Wlać jaja, następnie mleko, posypać serem, odstawić na 20-30 min, Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (190 C), piec przez 30-35 min. Podawać suflet na gorąco w tym samym naczyniu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>