
Suflet z kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1894 razy.

1/2 główki kapusty włoskiej (30 dag),

cukier,

4 łyżki masła,

5 łyżek mąki,

1 szklanka mleka,

3 jaja,

sól, pieprz,

1 łyżka tartej bułki,

1 łyżka tłuszczu do naczynia

Kapustę oczyścić , obrać z wierzchnich liści i ugotować na półmiękką w osolonej i lekko posłodzonej wodzie. Wyjąć , osączyć , lekko odcisnąć i drobno pokroić lub zemełć . Masło rozpuścić w rondlu, dodać mąkę, wymieszać dokładnie, aby nie było grudek i podgrzewać 1-2 min. ciągle mieszając Dodawać powoli mleko, nadal mieszając, zagotować i ostudzić . Jaja wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka dodawać po jednym do sosu stale mieszając Dodać kapustę, pieprz, wymieszać . Białka ubić z odrobina soli na sztywną pianę, dodać do kapusty, wymieszać delikatnie ale dokładnie. Wlać masę do połowy wysokości formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min. Podawać natychmiast.

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