
Suflet z żółtego sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2285 razy.

1 i 1/2 szklanki mleka,

1/2 kostki masła,

1 łyżka mąki,

1 łyżka płatków ziemniaczanych,

sól, pieprz,

4 jaja,

10 dag tartego żółtego sera,

gałka muskatołowa,

tłuszcz i bułka tarta do formy

Zagotować mleko z solą i pieprzem. W rondlu stopić masło, dodać mąkę zmieszana z płatkami ziemniaczanymi, dobrze wymieszać, dodać przestudzone mleko i intensywnie mieszając zagotować. Gesty beszamel odstawić z ognia do przestudzenia. Żółtka rozetrzeć i zmieszać z beszamelem. Białko ubić na sztywną pianę i dodać wraz z tartym serem do beszamelu, delikatnie wymieszać. Wyłożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i wysypanego bułką tartą do połowy wysokości. Wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 25 min. Upieczony suflet podać natychmiast w naczyniu, w którym był pieczony.

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