
Suflet celestine z cieleciny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1883 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

750 g drobno posiekanej cieleciny (pieczonej lub duszonej),

75 g masła lub smalcu,

40 g maki,

100 ml bulionu z cieleciny,

150 ml wrzacego mleka,

1/4 łyżeczki pasty anchois,

4 łyżki wytrawnego sherry (wina),

1 łyżeczka drobno pokrojonej pietruszki,

1 łyżeczka drobno pokrojonego szczypiorku,

1 łyżeczka drobno pokrojonej cebuli,

3 żółtka,

3 białka,

3 łyżki zimnego mleka,

drobno posiekana skorka z 1/2 cytryny,

tymianek, gałka muszkatołowa,

sol, pieprz,

tarta bulka do posypania formy.

1. W garnku podgrzać 60 g masła lub smalcu z pastą anchois. Dodac maki, wymieszać na gładką pastę i ciągle mieszając podgrzewać na małym ogniu. Wlać bulion z cieleciny, wrzące mleko i sherry. Doprowadzić do wrzenia, dodac posiekana cielecine, pietruszke, szczypiorek i cebule. Doprawić solą, pieprzem,

gałką i tymiankiem. Gotować 3-4 min ciągle mieszając.

2. Żółtka wymieszać z 2 łyżkami zimnego mleka. Białka ubić na sztywną pianę i dodac skorke z cytryny.

3. Garnek z cielecina zdjąć z ognia. Dodac żółtka i ubita pianę z białek. Lekko

wymieszać. Wlać do formy w kształcie pierścienia wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (180°C), piec

45-50 min. Suflet powinien być złoto-brązowy i jedyny w dotyku.

4. Upieczony suflet wyjąć z formy, przelożyć na okrągły polmisek. Podawać od razu, polany sosem smietankowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)