

---

# Suflet z wątrobek drobiowych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2067 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 55 min.

250 g kurzych wątrobek,

80 g cebuli dymki,

1 peczek pietruszki,

60 g masła,

4 jaja,

30 g maki,

25 ml porto,

300 ml mleka,

sol, pieprz,

masło do posmarowania foremek.

1. Przygotowac sos: na patelni rozgrzac 30 g masła. Wsypac make, wymieszac na gładka mase. Wlac zimne mleko, mieszajac gotowac tak dlugo, az masa zgęstnieje. Zdjac z ognia, ostudzić.
2. Kurze wątrobki oczyszcic z zylek, tłuszczu i zielonych czesci. Pietruszke opukac, drobno pokroic. Dymke oplukac, drobno pokroic, podsmażyc na 30 g masła.
3. Do podsmażonej dymki dodac wątrobki, smażyc 5 min. Dodac porto i pokrojona pietruszke. Smażyc jeszcze 5 min. Mase zmiksowac, dodac zoltka, wymieszac.
4. Rozgrzac piekarnik do temp. 200żC. Wysmarowac masłem 4 male foremki.
5. Ubic sztywna pianę z bialek. Zmiksowana mase wymieszac z sosem i piana. Napelnic foremki, wstawic do piekarnika, piec 15 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 46.

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