

---

# Suflet z wątrobek drobiowych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2099 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

250 g kurzych wątrobek,

80 g cebuli dymki,

1 pieczek pietruszki,

60 g masła,

4 jaja,

30 g maki,

25 ml porto,

300 ml mleka,

sol, pieprz,

masło do posmarowania foremek.

1. Przygotować sos: na patelni rozgrzać 30 g masła. Wsypać maki, wymieszać na gładką masę. Wlać zimne mleko, mieszając gotować tak długo, aż masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia, ostudzić.
2. Kurze wątroбки oczyścić z żyłek, tłuszczu i zielonych części. Pietruszkę opukać, drobno pokroić. Dymkę opłukać, drobno pokroić, podsmażyć na 30 g masła.
3. Do podsmażonej dymki dodać wątroбки, smażyć 5 min. Dodać porto i pokrojone pietruszki. Smażyć jeszcze 5 min. Masę zmiksować, dodać żółtka, wymieszać.
4. Rozgrzać piekarnik do temp. 200°C. Wysmarować masłem 4 małe foremki.
5. Ubić sztywną pianę z białek. Zmiksowaną masę wymieszać z sosem i pianą. Napelnić foremki, wstawić 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)