
Suflet eleonora

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3151 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 55 min.

200 g przebranych i umytych liści szpinaku,

2 duże obrane i wypestkowane pomidory,

60 g szynki pokrojonej w cienkie paski,

75 g masła,

50 g maki,

40 g makaronu,

180 g ementalera,

600 ml mleka,

150 ml gęstej śmietany,

5 żółtek,

12 białek ubitych w sztywną pianę,

szczypta gałki muszkatołowej,

sol, pieprz,

masło do smarowania foremek.

1. Szpinak gotować 15 min. w dużej ilości osolonego wrzątku. Wyjąć, przelać

zimną wodą, odcedzić i delikatnie odcisnąć. Pomidory pokroić w niewielkie

kawalki, po czym przesmażyć 5 min na 1 łyżce rozgrzanego masła. Zdjąć z patelni i trzymać w ciepłe. Makaron ugotować "al dente" w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić, przelać zimną wodą i odstawić.

2. Śmietanę podgrzać na wolnym ogniu, dodać makaron, szpinak i szynkę. Zagotować i odstawić w ciepłe miejsce. Odkroić 6 bardzo cienkich plasterków sera

do przykrycia sufletów. Resztę sera utrzeć.

3. Z maki i reszty masła sporządzić białą zasmażkę. Zdjąć z ognia, ostudzić, po

czym, cały czas ubijając, dodawać wrzące mleko. Zagotować, po czym zdjąć z

ognia. Wbić 5 żółtek ciągle ubijając. Tak przygotowaną masę sufletową doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem, połączyć z 1/3 piany z białek, wymieszać, dodać resztę piany i delikatnie wymieszać.

4. Nasmarowane masłem i obsypane 2 łyżkami tartego sera foremki sufletowe napełnić tą masą do 1/3 wysokości. Posypać resztą tartego sera. Na wierzchu

ulożyć farsz z makaronu, szpinaku i szynki oraz przesmażone pomidory. Zalać

resztą masy sufletowej i przykryć plasterkami sera. Włożyć do płaskiego naczynia z niewielką ilością wody, następnie, wraz z nim, do piekarnika nagrzanego do temp. 200°C. Piec 12 min, po czym podawać natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 24.

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