Suflet eleonora

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3207 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 55 min.

200 g przebranych i umytych lisci szpinaku,

2 duze obrane i wypestkowane pomidory,

60 g szynki pokrojonej w cienkie paski,

75 g masla,

50 g maki,

40 g makaronu,

180 g ementalera,

600 ml mleka,

150 ml gestej smietany,

5 zoltek,

12 bialek ubitych w sztywna piane,

szczypta galki muszkatolowej,

sol, pieprz,

maslo do smarowania foremek.

1. Szpinak gotowac 15 min. w duzej ilosci osolonego wrzatku. Wyjac, przelac

zimna woda, odcedzic i delikatnie odcisnac. Pomidory pokroic w niewielkie

kawalki, po czym przesmazac 5 min na 1 lyzce rozgrzanego masla. Zdjac z patelni i trzymac w cieple. Makaron ugotowac "al dente" w duzej ilosci osolonej wody. Odcedzic, przelac zimna woda i odstawic.

2. Smietane podgrzac na wolnym ogniu, dodac makaron, szpinak i szynke. Zagotowac i odstawic w cieple miejsce. Odkroic 6 bardzo cienkich plasterkow sera

do przykrycia sufletow. Reszte sera utrzec.

3. Z maki i reszty masla sporzadzic biala zasmazke. Zdjac z ognia, ostudzic, po

czym, caly czas ubijajac, dodawac wrzace mleko. Zagotowac, po czym zdjac z

ognia. Wbic 5 zoltek ciagle ubijajac. Tak przygotowana mase sufletowa doprawic galka muszkatolowa, sola i pieprzem, polaczyc z 1/3 piany z bialek, wymieszac, dodac reszte piany i delikatnie wymieszac.

4. Nasmarowane maslem i obsypane 2 lyzkami tartego sera foremki sufletowe napelnic ta masa do 1/3 wysokosci. Posypac reszta tartego sera. Na wierzchu

ulozyc farsz z makaronu, szpinaku i szynki oraz przesmazone pomidory. Zalac

reszta masy sufletowej i przykryc plasterkami sera. Wlozyc do plaskiego naczynia z niewielka iloscia wody, nastepnie, wraz z nim, do piekarnika nagrzanego do temp. 200żC. Piec 12 min, po czym podawac natychmiast.

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

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