
Suflet z szynki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3202 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

150 g szynki wędzonej,

75 g sera gruyere,

40 g masła,

40 g maki,

5 jaj,

400 ml mleka,

sol, pieprz, gałka muszkatołowa,

masło do posmarowania formy.

1. Przygotować sos beszamelowy: na patelni rozgrzać masło, wsypać makę, wymieszać na jednolitą masę. Wlać zimne mleko. Mieszając gotować tak długo, aż

sos zgęstnieje. Odstawić do wystudzenia.

2. Szynkę zmiksować a ser gruyere utrzeć na tarce.

3. Wymieszać szynkę, ser, sos beszamelowy i żółtka. Doprawić solą, pieprzem i gałką.

4. Rozgrzać piekarnik do temp. 200°C. Wysmarować masłem formę sufletową (lub kilka małych foremek).

5. Ubić pianę z 5 białek, delikatnie połączyć z masą, napełnić formę, wstawić

do piekarnika. Suflet w dużej formie piec ok. 30-40 min, a w małych foremkach ok. 15 min. Do sufletu można podać sos chrzanowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 44.

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