Suflet z szynki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3325 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

150 g szynki wedzonej,

75 g sera gruyere,

40 g masla,

40 g maki,

5 jaj,

400 ml mleka,

sol, pieprz, galka muszkatolowa,

maslo do posmarowania formy.

1. Przygotowac sos beszamelowy: na patelni rozgrzac maslo, wsypac make, wymieszac na jednolita mase. Wlac zimne mleko. Mieszajac gotowac tak dlugo, az

sos zgestnieje. Odstawic do wystudzenia.

2. Szynke zmiksowac a ser gruyere utrzec na tarce.

3. Wymieszac szynke, ser, sos beszamelowy i zoltka. Doprawic sola, pieprzem i

galka.

4. Rozgrzac piekarnik do temp. 200żC. Wysmarowac maslem forme sufletowa (lub

kilka malych foremek).

5. Ubic piane z 5 bialek, delikatnie polaczyc z masa, napelnic forme, wstawic

do piekarnika. Suflet w duzej formie piec ok. 30-40 min, a w malych foremkach ok. 15 min. Do sufletu mozna podac sos chrzanowy.

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

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