
Suflet kartoflany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1607 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

500 g kartofli,

3 jaja,

1 bialko,

50 g startego parmezanu,

30 g masla,

30 g maki,

3 lyzki smietany,

300 ml mleka,

sol, pieprz, galka muszkatolowa,

1 lyzka masla do wysmarowania formy.

1. Kartofle ugotowac w osolonej wodzie, przetrzec przez sito. Puree utrzec z

zoltkami, smietana i serem.

2. Przygotowac sos beszamelowy: w garnku rozgrzac maslo, wsypac make, wymieszac

na jednolita mase. Wlac zimne mleko, mieszajac doprowadzic do wrzenia. Gdy

sos zgestnieje, zdjac z ognia, ostudzic.

3. Ogrzac piekarnik do temp. 220żC. Forme sufletowa wysmarowac maslem.

4. Sos beszamelowy wymieszac z puree. Doprawic sola, pieprzem i utarta galka.

Dodac piane ubita z 4 bialek. Delikatnie wymieszac, wlac do formy. Forme wypelnic do 3/4 objetosci.

5. Wstawic do piekarnika, piec 30 min w temp. 200żC. Podawac jako samodzielne

danie lub dodatek do miesa. Oddzielnie mozna podac sos grzybowy lub chrzanowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 52.

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