
Suflet serowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2010 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

150 g sera gruyere,

75 g masla,

50 g maki,

4 jaja,

1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,

250 ml mleka,

sol, pieprz.

1. Utrzeć ser na tarce o małych otworach.

2. Formę sufletową wysmarować masłem i wsypać do środka 1 łyżkę utartego sera.

3. W płaskim garnku rozgrzać 50 g masła. Wsypać maki, wymieszać. Gdy utworzy się jednolita masa wlać mleko, dodać sol, pieprz i galke. Gotować na małym

ogniu tak długo, aż masa zgęstnieje. Garnek zdjąć z ognia, dodać resztę masła. Dodawać żółtka (po jednym) stale mieszając drewnianą łyżką. Dodać utarty

ser. Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą.

4. Przygotowaną formę napełnić do połowy masą. Ogrzać piekarnik do temp. 190°C.

Wstawić formę, piec 30-40 min. Podawać zaraz po upieczeniu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 50.

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