# Suflet z sera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2139 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

100 g sera z przerostem plesni (bleu de Bresse lub roquefort)

lub startego sera twardego (np. ementaler, grojer),

60 g masla,

1 lyzka maki,

250 ml mleka,

3 jaja,

1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,

sol, bialy pieprz.

1. Polowe masla stopic, dodac make i zasmazyc, nie rumieniac. Wlac zimne mleko,

mieszajac gotowac, az powstanie gesty sos. Doprawic sola, pieprzem i galka.

2. Ser rozkruszyc, dodawac, stale mieszajac, do odstawionego z ognia sosu. Wbijac kolejno zoltka, nie przerywajac mieszania.

3. Bialka ubic na sztywna piane i delikatnie polaczyc z masa serowa.

4. Forme do sufletu posmarowac reszta masla, przelozyc do niej mase. Wyrownac

powierzchnie i okroic nozem wokol brzegu formy.

5. Piec 30-35 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC.

6. Podawac od razu po wyjeciu z piekarnika, najlepiej z bialym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 42.

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