
Suflet z sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1989 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 masła,

1 łyżka maki,

250 ml mleka,

3 jaja,

1/4 łyżeczki galki muszkatołowej,

sol, biały pieprz.

1. Połowe masła stopić, dodać makę i zasmażać, nie rumienić. Wlać zimne mleko, mieszając gotować, aż powstanie gęsty sos. Doprawić solą, pieprzem i galką.
2. Ser rozkruszyć, dodawać, stale mieszając, do odstawionego z ognia sosu. Wbijając kolejno żółtka, nie przerywając mieszania.
3. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą serową.
4. Formę do sufletu posmarować resztą masła, przełożyć do niej masę. Wygładzić powierzchnię i okroić nożem wokół brzegu formy.
5. Piec 30-35 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C.
6. Podawać od razu po wyjęciu z piekarnika, najlepiej z białym wytrawnym winem.

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

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