
Szwajcarski suflet serowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1858 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

100 g ementalera,

250 g bulki,

50 g masła,

40 g maki,

4 jaja,

300 ml mleka,

300 ml smietany,

1 łyżka drobno pokrojonego szczypiorku,

25 ml wisniowki,

sol, pieprz, galka muszkatołowa.

1. Bulke pokroic w kostke. Na patelni rozgrzac 2 łyżki masła. Włozyc bulke,

zrumienic na zloty kolor ze wszystkich stron.

2. Forme sufletowa wysmarowac maslem, wlozyc zrumieniona bulke.

3. W garnku zagotowac mleko ze smietana. Dodac make wymieszana z 2 łyżkami zimnego mleka. Gotowac na malym ogniu tak dlugo, az masa zgestnieje. W czasie

gotowania mieszac. Odstawic do ostygnięcia.

4. Ser utrzec na tarce o malych otworach, dodac do ostudzonej masy razem z zoltkami i szczypiorkiem. Wlac wisniowke. Doprawic sola, pieprzem i galka.

5. Ubic piane z bialek, polaczyc z masa. Wlac do formy na zrumienione grzanki.

Wstawic do piekarnika ogrzanego do temp. 190°C, piec 30 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omleły i suflety", strona 48.

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