
Suflet z gruyer'em

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2013 razy.

1 wątróbka drobiowa,

7,5 dag startego sera gruye`re,

6 dag masła,

7,5 dag mąki,

0,5 l mleka,

4 jajka,

1 ząbek czosnku,

1 łyżeczka natki pietruszki,

sól,

pieprz,

1 łyżka masła do wysmarowania formy.

Masło ucierać z mąką, aż powstanie gładka, jednolita masa. Następnie masę rozprowadzić zimnym mlekiem, doprawić solą, pieprzem i wymieszać. Gotować na wolnym ogniu 10 min. Otrzymany sos zestawić z ognia. Wątróbkę i czosnek drobno posiekać i razem z natką wrzucić do sosu. Następnie po kolei dodawać : żółtka, ser i pianę ubitą z białek. Wymieszać. Masę przełożyć do formy sufletowej wysmarowanej masłem (masa powinna wypełniać tylko połowę formy, gdyż suflet podczas pieczenia bardzo urośnie). Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp.180 st.C i piec 30 min. Na 5 min przed końcem pieczenia zwiększyć temp. do 200 st.C.