
Suflet ze szpinaku 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1760 razy.

1 kg szpinaku,

1/4 litra gęstego sosu beszamelowego,

4 jaja,

10 dag tartego, żółtego sera,

gałka muszkałtowa, sól, pieprz.

Szpinak przebrać , oczyścić , umyć dokładnie pod bieżącą wodą. Wrzucić do wrzącej, osolonej wody na 5 minut. Odcedzić . Zmiksować w mikserze. Sos beszamelowy wymieszać z żółtkiem, dodać szpinak, szczyptę zmielonej gałki muszkałtowej, tarty ser, pianę z ubitych białek, sól, pieprz. Masę przełożyć do okrągłego naczynia żaroodpornego o wysokich brzegach, wysmarowanego masłem i posypanego tartą bułką. Wstawić do nagrzanego piekarnika.