
Suflety z kurkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2039 razy.

Przygotowanie - 30 minut

Zapiekanie - 10 minut

1 porcja - ok. 240 kcal

Dla 3 osób:

300 g kurek,

2 łyżki masła,

sól, zmielony czarny pieprz,

2 jajka,

2 łyżki śmietanki kremówki,

5 łyżek startego żółtego sera,

świeżo starta gałka muskatołowa,

1 łyżeczka drobno posiekanych liści

estragonu,

masło do wysmarowania foremek,

liście sałaty do dekoracji.

Kurki oczyścić , dokładnie umyć pod bieżącą wodą i osuszyć .

Grzyby można pokroić w cienkie plasterki lub (jeśli są mniejsze) pozostawić w całości.

Podsmażyć grzyby na maśle przez ok. 15 minut. Doprawić solą i pieprzem. Jajka połączyć ze śmietanką i serem, dodać gałkę muskatołową i estragon.

Grzyby przełożyć do wysmarowanych foremek. Zalać masą jajeczną. Wstawić na środkowy poziom piekarnika. Zapiekać ok. 10 minut w temperaturze 200 stopni, aż masa lekko zbrązowieje.

"Naj"