

## www.SztukaKulinarna.pl

### Suflet grzybowy

ilość porcji **5** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	grzyby	
1	szt	cebula	
3	szt	jajko	
100	ml	sos beszamel	
50	gram	masło	
		sól, pieprz.	

Przepis Grzyby oczyścić, wyplukać bardzo dokładnie i osączyć. Drobno pokroić. Cebulę obrać i poszatkować. Podsmażyć na maśle grzyby i cebulę. Doprawić pieprzem. Smażyć, aż do całkowitego odparowania sosu. Wtedy grzyby z cebulą zmiksować lub zmielić, dodać sos beszamelowy, sól, żółtka i dokładnie wymieszać, na koniec dodać porcjami pianę ubitą z białek. Najpierw ćwierć ubitej piany i całość ubijać, wreszcie pozostałą część i wtedy wymieszać masę drewnianą łyżką. Nakładać do formy posmarowanej masłem i oprószonej mąką. Piec 20 - 25 min. w temp. ok. 200°C. Składniki

500 g świeżych grzybów (w ostateczności mogą być pieczarki), 1 cebula, 3 jaja, 100 ml sosu beszamelowego, 50 g masła, sól, pieprz.