

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet solanum

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	ziemniak	
2.5	łyżki	masło	
4	łyżki	cukier	
0.3	szklanka	wino białe	
4	szt	jajko	
		tarta bułka,gałka muskatołowa	
1	łyżki	mąki ziemniaczanej,	

Przepis Ziemniaki (mączyste), obrać, opłukać, ugotować i gorące przetrzeć przez sito lub wycisnąć przez maszynkę do ziemniaków. Ostudzić utrzeć z częścią masła i cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną, wino i po jednym żółtku. Ubić pianę z białek, całość lekko wymieszać, włożyć do wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułką naczyń, zapiec w piekarniku. Podawać z kwaśną śmietaną z cukrem. Składniki

1 kg ziemniaków,2.5 łyżki masła,4 łyżki cukru,1/3 szkl. białego wina,4 jaja,tarta bułka,gałka muskatołowa,łyżka mąki ziemniaczanej.