

## www.SztukaKulinarna.pl

### Suflet z agrestu

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	agrestu	
12	dkg	cukier	
1	łyżeczki	cytryna	
0.5	szklanka	maki	
2	szt	wino białe wytrawne	
		jajko	

Przepis Agrest umyć, zalać niewielką ilością wody, dodać skórkę z cytryny, połowę cukru i chwilę pogotować, aż zmięknie. Przetrzeć przez sitko. Żółtka i resztę cukru ukręcić na puszystą masę, wsypać mąkę i rozmieszać z musem agrestowym. Przełożyć do rondelka, doprowadzić do wrzenia, dodać wino i zdjąć z ognia. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać ostrożnie z przygotowanym musem i przełożyć do wysmarowanego masłem naczynia ogniotrwałego. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiekać suflet w średniej temperaturze (ok. 200°C) przez ok. 20 min. Gdy będzie gotowy, wyjąć i podawać z sosem waniliowym.

Składniki

50 dag agrestu, 12 dag cukru, skórka z połowy cytryny, łyżeczka mąki, pół szklanki białego wina, 2 jajka.