

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet z serem

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	jajko	
0.5	litr	mleko	
12	dkg	mąka pszenna	
2	dkg	mąka ziemniaczana	
12	dkg	masła	
14	dkg	ser żółty	
		sól, pieprz.	

Przepis Piekarnik nagrzać do 210°C. Przygotować beszamel - roztopić masło, dodać obydwa rodzaje mąki i gotować 2 - 3 min. bez przerwy mieszając. Wlać powoli całe mleko ciągle mieszając. Gotować na minimalnym ogniu przez 5 min. Zdjąć ganek z ognia, dodać tarty ser, żółtka. Odstawić do ostygnięcia. Ubić białka na sztywno i wymieszać delikatnie z beszamelem. Wlać masę do żaroodpornego naczynia posmarowanego masłem, lekko oprószonego mąką i wstawić od razu do piekarnika na 20 min. Suflet musi być dobrze wyrośnięty i złocisty. Podawać natychmiast. Tajemnice udanego sufletu: naczynie powinno być wysokie, wypełniamy je do 2/3 głębokości, nigdy więcej, bo suflet rośnie w czasie pieczenia. Wszystkie składniki sufletu muszą mieć temperaturę pokojową. W trakcie pieczenia nie wolno otwierać piekarnika, bo suflet nie wyrośnie.
Składniki

8 jaj, 0.5 l mleka, 12. dkg mąki, 2 dkg mąki ziemniaczanej, 12 dkg masła, 14. dkg sera żółtego - ementaler i gruyer, sól, pieprz.