

Suflet z żółtego sera

Przepis dodany przez użytkownika trini6



suflet

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser żółty - 150 dag
- masło - 2 łyżka(i)
- mąka - 3 łyżka(i)
- mleko - 1 szkl.
- białka - 3 szt.
- żółtka - 2 szt.
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Żółty ser zetrzeć na tarce

2.



Mleko zagotować

3.



Małso roztopić na patelni. Podsmżyć na nim mąkę bez rumienienia.

4.

Mieszając połączyć z serem. Podgrzać, aż ser się rozpuści, a następnie wymieszać z gorącym mlekiem. Do lekko schłodzonej masy serowej dodać żółtka. Wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

5.



Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę

6.

Delikatnie wymieszać z masą serowo-żółtkową. Masę przełożyć do wysmarowanych masłem foremek. Piec 20 min w temp 180 C