



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Suflet z żółtego sera

Proponuje twardszy ser

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- ser żółty, 150 g
- margaryna, 30 g
- mąka , 50 g
- mleko, 1 szkl.
- jajka, 3 szt.
- bułka tarta , 10 g
- sól, 1 szczypta
- przyprawy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Z mąki i margaryny zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić chłodnym mlekiem i mieszając zagotować, a następnie ostudzić. Ser rozkruszyć i dodać do zasmażki, następnie dodawać po jednym żółtku. Z białek ubić pianę, dodać do masy i wymieszać. Masę wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec przez pierwsze 15 min. w średnio gorącym piekarniku, nie otwierając drzwiczek, następnie temperaturę podwyższyć i piec 5 min.

