

Hermelínové suflé



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

919 kalorií , **2 g** cukrů , **68 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: BEZ

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermelinove-sufle>

Příprava

Trochou másla vymažeme 4 zapékací menší nádobky. Zbylé máslo rozpustíme v pánvi, vsypeme mouku a minutku mícháme. Přiléváme mléko a za stálého míchání necháme ztuhnout, pár minut povaříme. Pak vmícháme na kousky nakrájený hermelín a nastrouhaný parmazán, pažitku a 4 žloutky. Osolíme a opepříme. Všechny bílky vyšleháme dotuha a vmícháme je k sýrové směsi. Tu rozdělíme do nádobek a dáme do rozehřáté trouby na 200°C zapéct asi 12 - 15 minut.

Ingredience

- 30 g másla
- 25 g hladké mouky
- 2 Hermelíny
- 50 g nastrouhaného parmazánu
- 2 lžíce pažitky
- 5 vajec
- 250 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Hlavní chod, Svačinka