

Sufle od sira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za 6 suflea:

- 1žumance
- 1abc krem sir
- 50 gkackavalja
- malo maslaca
- 1belance

Priprema

Pomešamo žumance sa krem sirom i kašikom maslaca i stavimo na ringlu da provri.

Kada provri dodamo iseckani kackavalj. Ostavimo malo oko 10 g da izrendamo odozgo.

Ostavimo da se prohladi. Za to vreme umutimo belance u cvrst šam. Dodajemo postepeno fil i mešamo varjacom.

Podmažemo modle maslacem i stavimo po kašiku smese u svaku modlu.

Stavimo na vrhu po malo izrendanog kackavalja.

Zagrejemo rernu na 180 stepeni. Pecemo ih dok ne porumene gore.

Savet

:-)