

Sufle od sira



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kašika brašna
- 1 kašika putera
- 300 ml mleka
- 40 g jakog tvrdog sira izrendanog
- izrendani parmezan za sufle
- 4 žumanceta
- 5 belanceta
- so
- sveže samleveni crni biber
- prstohvat kajen bibera

Priprema

Prava je umetnost napraviti savršeni sufle. Zbog umucenih belanaca sufle raste u rerni dosta iznad ivice suda i on neizbežno zadivljuje svojom laganom i vazdušastom teksturom. A kakv sufle bi bio tipican za Švajcarsku ako ne onaj sa sirom?

Zagrejte rernu na 200 °C. Otopite puter u šerpi i dodajte 1 kašiku brašna. Postepeno sipajte mleko, uz stalno mešanje, dok se ne dobije glatka mešavina.

Lagano kuvajte oko 10 minuta. Umutite žumanca, pomešajte sa izrendanim tvrdim sirom i dodajte u šerpu.

Sklonite šerpu sa vatre, zacinite solju, biberom, kajen biberom i dobro promešajte.

namažite sudove puterom i pospite parmezanom.

Umutite belanca dok se ne ukrute. Pažljivo stavite umucena belanca u mešavinu u najmanje dve faze.

Odmah stavite mešavinu u sudove. Izgladite površinu na ivici sudova špatulom tako da se sufle prvo izdigne u sredini. Postavite sudove na pleh i pecite na najnižoj polici u rerni. Sufle bi trebalo da je gotov za 20-25 minuta.

Služite odmah.