

## ***Holandski sufle od sira (Kaassoufle)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3gotove kore lisnatog testa
- **100 g**kisele pavlake
- **100 g**rendane mocarele
- **20 g**otopljenog putera, za premazivanje testa
- 1umuceno jaje
- **200 g**prezli
- so
- biber
- ulje za prženje

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Izmešamo mocarelu i kiselu pavlaku. Posolimo, pobiberimo. Na testo premazano puterom, sipamo oko 1 kašiku sira. Isecemo ispod punjenja nekoliko cm. Isecemo jednu traku iste širine kao ona na kojoj smo stavljali sir. Preklopimo prvu traku, pa isecemo na 3 dela. Viljuškom malo pritisnemo otvorene strane testa. Takodje tako pritisnemo na sir, da se bolje rasporedi. Sada svaki komad uvaljamo u umuceno jaje, pa zatim u prezle. U šerpi zagrejemo ulje da skoro prokljuca. Zatim smanjimo na srednju temperaturu. Pažljivo spuštamo po jedan komad u šerpu. Posle par minuta okrenemo, pa pržimo još oko 2 minuta. Izvadimo na tanjir sa pek papirom da se ocede.

### **Savet**

Ustvari ne radi se nikakvom sufleu. Samo ga holandjani tako zovu. Jela sam ga na putovanju kroz Holandiju i jako mi se dopao. Nije uopšte težak za pripremu, a vrlo ukusan hrskav sa sirom koji se razliva. Najukusniji je vru. Može se praviti sa bilo kojim tvrdim sirom umesto mocarele.