

Суфле из картофеля



Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 200 г;
- сливки - 200 г;
- яйца - 4 шт;
- слив. масло - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Картофель чистим, нарезаем пополам, заливаем водой и варим 20 минут;
2. Сливаем воду, добавляем туда сливки, яйца, сливочное масло, соль и делаем пюре;
3. Выкладываем наше пюре в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и сверху посыпаем сыром;
4. Запекаем 10 минут при 200 градусах.