

Сырное суфле "Сара пе дял"



Что нужно:

- сыр (чеддер) - 200 г;
- молоко - 2 стакана;
- мука - 1/2 стакана;
- горчица - 1 ч. л.;
- яйца - 5 шт;
- сливки - 400 г;
- соль, молотый чёрный перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем сливки, муку и горчицу;
2. Вливаем туда кипящее молоко и снова перемешиваем;
3. Добавляем туда половину натёртого сыра, яйца, соль, перец, перемешиваем и раскладываем по шести круглым формочкам, заполняя их на 2/3;
4. Ставим формочки на противень, предварительно налив в него немного кипятка;
5. Выпекаем 10 минут при 220 градусах;
6. Затем достаём суфле из формочек и перекладываем их на противень (с которого мы слили всю воду и смазали его растительным маслом);
7. Смазываем суфле сливочным маслом, посыпаем оставшимся натёртым сыром и выпекаем ещё 10 минут при 220 градусах.