

## suflet



### MAGDALENA1110



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

<b>ser żółty</b>	10 dkg
<b>bułka</b>	30 dkg
<b>mąka</b>	4 łyżki
<b>jajko</b>	4 szt
<b>śmietanka słodka</b>	300 ml
<b>mleko</b>	300 ml
<b>masło</b>	3 łyżki
<b>wiśniówka</b>	1 kieliszek
<b>szczypiorek posiekany</b>	1 łyżka
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	szczypta
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy z 3 łyżkami zimnego mleka, resztę mleka gotujemy ze śmietanką, dodajemy mleko z mąką i mieszając gotujemy na małym ogniu aż całość zgęstnieje i odstawiamy do ostygnięcia. Bułkę kroimy w kostkę i smażymy grzanki na 2 łyżkach masła. Masłem smarujemy formę do sufletu posypujemy małymi grzankami. Do ostudzonej masy dodajemy żółtka, ser, szczypiorek i alkohol i doprawiamy do smaku gałką solą i delikatnie mieszamy z pianą ubitą z białek i przekładamy do formy. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy pół godziny w 180 stopniach.