

Suflet z ryżu i żółtego sera



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	15 dkg
ser	15 dkg
jaja	3
ryż ugotowany	1 saszetka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z masłem tak by powstała piankowata masa. Zmieszać z ryżem , dodać utarty ser. Z białek ubić pianę i dodać do masy ryżowej. Następnie przelać do naczynia żaroodpornego i na wierz położyć kilka grudek masła . Piec 20 minut w 220 st. Podawać z sałatką warzywną.