

Суфле из картофеля и сыра

Автор: Jaxa

09.05.2011 11:22 -



Безупречный вкус и аромат.

Требуемые ингредиенты

- картофель — 1 кг,
- сливочное масло — 25 г,
- мука — 2 ч. л,
- яйца — 8 шт,
- сыр твердый — 25 г,
- сыр голубой — 25 г,
- сыр Чеддер — 25 г,
- соль, перец.

Из картофеля приготовить однородное пюре. Остудить.

Отделить желтки от белков. Сыры натереть на терке.

Картофель взбить с желтками, добавить сыры, соль и перец. Хорошо перемешать.

Белки взбить в пену и добавить в картофельную смесь.

Приготовленную смесь переложить в смазанную маслом форму. Запекать при температуре 220 градусов в течении 40 минут.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}