



Suflety serowe

 4 porcje

 30 minut

Składniki

- 50 g masła, pokrojonego na kawałki, plus odrobinę do posmarowania
- 60 g mąki, plus dodatkowa ilość do posypania
- 150 g sera Gruyère, pokrojonego na kawałki
- 4 jajka
- 300 ml mleka
- 1 szczypta mielonego czarnego pieprzu
- 100 g śmietanki, min. 30% tłuszczu

Przygotowanie

1

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

2

Natłusć i oprószyć mąką 6 ceramicznych foremek (ok. Ø 8 cm, wysokość 4,5 cm) i odstaw na bok.

3

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

4

Umieść 150 g sera Gruyère w kielichu do gotowania.

5

Posiekaj.



Przełóż do miski i odstaw.



W kielichu do gotowania umieść 4 jajka, 60 g mąki, 300 ml mleka, 50 g masła, ½ łyżeczki soli i 1 szczyptę mielonego czarnego pieprzu.



Ugotuj.



Dodaj 100 g śmietanki i starty ser Gruyère.



Zmiksuj.



Przełóż do przygotowanych foremek i piecz przez 20-25 minut (180°C) lub do uzyskania złotobrzązowego koloru.



Gotowe do podania! Smacznego!
