



Wytrawne suflety

5 porcji

40 minut

Składniki

- 120g sera mozzarella
- 20g papryczek chipotle
- 60g białej cebuli
- 5g ząbka czosnku
- 500g pomidorów
- 15g oleju roślinnego
- 2 łyżeczki soli
- 12 jajek
- 50g masła (do natłuszczenia)

Przygotowanie

1

Rozgrzej piekarnik do 150°C i natłuszcz 6 foremek do sufletu masłem.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 120g sera mozzarella, zamknij pokrywę kielicha.

3

Posiekaj.

4

"Przełóż do miski i odstaw na bok. Umieść 60g białej cebuli, 20g papryczek chipotle, 5g ząbka czosnku, 500g czerwonych pomidorów, 15g oleju roślinnego i 2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha."

5

Posiekaj.

6

Wlej mieszankę do foremek po kolei, każdą napełnij do połowy, następnie wbij po 2 jajka, posyp serem. Zawień je w folię aluminiową.

7

Umieść 300 g wody w tacy do pieczenia, następnie umieść w niej foremki i piecz w piekarniku około 15 minut w 150°C

8

Gotowe do podania! Smacznego!