

Sýrové suflé

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 60 g | máslo |
| 50 g | mouka |
| 1/4 l | mléko |
| | pepř mletý |
| | strouhaný muškátový oříšek |
| 4 ks | žloutek |
| 3 ks | bílek |
| 100 g | strouhaný sýr (např. Emmentaler) |



Postup přípravy

Rozpustíme si máslo, zaprášíme je moukou a zalijeme mlékem. Za stálého míchání metlou přivedeme k varu. Necháme mírně vychladnout a okořeníme pepřem a muškátovým oříškem. Vmícháme 4 žloutky, sýr a tuhý sníh z bílků. Ihned plníme do máslem vymazané formy na suflé a pečeme asi 20 minut v předehřáté troubě při 180 °C, dokud nám nákyt pěkně nevyběhne. Můžeme podávat...