



Sufleu de dovlecei cu brânză Gruyère

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

200 g	dovlecei	150 ml	lapte
	piper		sare
	nucșoară		ulei de măsline
3	ouă	40 g	pâine
20 g	unt	60 g	brânză Gruyère rasă

Instructions

Brânza Gruyère oferă acestui preparat o aromă aparte. Ea poate fi înlocuită cu orice altă brânză preferată

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Taie dovleceii în felii subțiri și sotează-i în puțin ulei, până devin fragezi, iar zeama formată în timpul gătirii s-a evaporat.

Pasul 3. Pasează dovleceii și lasă-i pe foc mic; până devin o pastă. Lasă la răcit.

Pasul 4. Înmoaie pâinea în lapte până se umflă, stoarce-o și amestec-o împreună cu dovleceii.

Pasul 5. Într-un bol, bate gălbenușurile cu brânza Gruyère rasă, nucșoară, sare și piper.

Pasul 6. Toarnă amestecul peste dovlecei și omogenizează.

Pasul 7. Încorporează ușor albușurile bătute spumă tare, amestecând cu o spatulă, de jos în sus.

Pasul 8. Unge formele mici pentru sufleu, apoi toarnă compoziția având grijă să nu umpli vasele până sus, pentru că sufleul crește la copt.

Pasul 9. Coace timp de 10 minute la 180°C, apoi 15 minute, la 220°C.

Servește imediat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Sufleu de dovlecei cu brânză Gruyère

Stand 02.10.2023