Souffle od sira



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g**putera
- **40 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **malo**soli
- **na vrh noža**karanfilica
- **100 g**rendanog sira po želji
- **30 g**parmezana
- **4**jajeta

Priprema

Istopite puter u šerpi na srednjoj vatri, pa dodajte brašno i lagano propržite. Nakon toga lagano u par navrata dodajte mleko dok ne napravite bešamel. Prespite ga u drugu ciniju kako bi se ohladio. Kad se bešamel ohladio dodajte žumanca, so, narendani sir i muskatni orašcic i sve lepo sjedinite. Na kraju dodavati lagano ulupan šne od belanaca, paziti da ne splasne. Posude u kojima ce se peci sufle premazati puterom i obložiti parmezanom. Staviti u zamrzivac na par minuta. Izvadite posude iz zamrzivaca i sipati fil, ne skroz do gore. Staviti ih u veci pleh koji ste napunili vodom (od prilike 2 prsta). Peci u predhodno zagrejanoj pecnici na 190C oko 15ak minuta (zavisi od jacine pecnice). Nakon pecenja odmah služiti.

Savet