

Ukrajinské suflé z páry

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 0.5 stroužek
- žloutek 3 ks
- cibule 1 ks
- mletý bílý pepř 1 lžička
- máslo 4 lžička
- mléko 0.75 šálek
- bílek 5 ks
- mletý černý pepř 0.5 lžička
- strouhanka 1 lžíce
- majoránka 1 lžička
- zelí 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Ukrajina

Počet porcí: 1

Postup:

Předem si oloupeme a najemno nakrájíme cibuli. Polovinu stroužku česneku prolisujeme nebo nakrájíme a namačkáme nožem. Připravíme si také větší kus gázy, ve které budeme suflé vařit.

Z hlávky zelí vyřízneme košťál a oddělíme vnější listy. Povaříme je asi 5 minut v horké vodě, poté vodu scedíme a listy necháme oschnout. Zbytek zelí nakrájíme nadrobno a nasypeme do velkého hrnce, zalijeme mlékem a zvolna vaříme asi 20 minut do změknutí.

Na pánvi rozežřejeme máslo a osmahneme na něm česnek a cibuli.

Do uvařeného zelí zamícháme osmahnutý česnek a cibuli, strouhanku a žloutky, směs osolíme a dochutíme pepřem a majoránkou. Z bílků ušleháme pevný sníh a zlehka jej vmícháme do připravené směsi.

Spařené zelné listy rozložíme na větší kus gázy tak, aby ji rovnoměrně pokryly. Doprostřed navrstvíme rovnoměrně zelnou směs. Zelné listy svineme do závitku a ovážeme potravinářskou nití. Závitek opatrně přemístíme do pařáku v parním hrnci naplněném několika centimetry vody. Zakryjeme pokličkou a vaříme v páře 45 až 50 minut.

Po uvaření sejmem gázu a hotové ukrajinské suflé z páry nakrájíme na plátky široké cca 8 cm.