Soufflé se sýrem Comté

Kategorie: Moučníky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Mléko 250 ml
- Strouhaný sýr Comté 200 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Vejce 6 ks
- Máslo 50 g
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cukr 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejeme na 200°C. Misky na soufflé vymažeme máslem a vysypeme moukou. Poté postupně rozklepneme všechna vejce a oddělíme žloutky od bílků. Z másla a mouky uděláme jíšku, přidáme horké mléko a 6-7 minut vaříme. Ochutíme solí, pepřem a přidáme špetku strouhaného muškátového oříšku. Do takto připraveného bešamelu pečlivě vmícháme žloutky a přidáme strouhaný sýr Comté. Z bílků a špetky cukru vyšleháme sníh, který opatrně vmícháme do připravené směsi. Jakmile je hotová, rozdělíme ji do misek, které vložíme do předehřáté trouby. Snížíme teplotu

na 180°C a pečeme 15-20 minut, dokud soufflé nevyběhne a povrch nezezlátne. Po vyjmutí z trouby ihned podáváme.