



# Suflet z ziołami i serem

przepisy.pl



 5 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- bułka tarta - 2 łyżki
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- mleko - 250 mililitrów
- koper - 2 łyżki
- szczypiorek - 2 łyżki
- jajka - 4 sztuki
- ser parmezan lub inny twarde ser - 100 gramów
- margaryna Kasia - 2 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- pietruszka - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C, formy do sufletu posmaruj margaryną i oprósz z wierzchu bułka tarta.
2. Mieszankę Naturalnie smaczne Knorr wymieszaj z mlekiem, gotuj około 5 minut, aż sos zgęstnieje. Zdejmij z ognia i pozostaw do ostygnięcia.
3. Zioła drobno posiekaj, ser zetrzyj na tarce i wymieszaj z zimnym już sosem.
4. Rozdziel żółtka od białek, żółtka od razu wymieszaj z sosem, białka ubij na sztywną pianę, delikatnie pomieszaj je z sosem. Tak przygotowaną masę rozłóż w odpowiednie naczynia. Piecz około 30 minut, aż wyrosną i nabiorą złotawego koloru. Serwuj prosto z piekarnika z dowolną sałatą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)