



# Suflet ziemniaczany

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- ser ementaler starty - 150 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ziemniaki - 4 sztuki
- mleko - 2 łyżki
- miękkie masło - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Gałka muszkatolowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- sól

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj do miękkości. Następnie odcedź, dokładnie odparuj, dodaj masło i mleko.
2. Ugnieć na puree i przetrzyj przez praskę aby nie było grudek.
3. Puree ziemniaczane dopraw świeżo mielonym pieprzem, gałką muszkatolową oraz przyprawą Knorr.
4. Do jeszcze ciepłych ziemniaków dodaj starty ser i wymieszaj całość aż wszystko się połączy i ser się rozpuści.
5. Do masy ziemniaczano serowej dodaj żółtka. Z białek i szczypty soli ubij bardzo sztywną pianę.
6. Teraz wymieszaj delikatnie, aczkolwiek energicznie i zdecydowanie pianę z białek z całą masą.
7. Kokilki wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Wlej ostrożnie masę na suflet do kokilek do  $\frac{3}{4}$  wysokości naczynia. Masa powinna być równa na wierzchu. Piecz w wcześniej rozgrzanym do 200 stopni piekarniku przez ok. 20 minut. W trakcie nie otwieraj pieca. Podawaj natychmiast po upieczeniu.

---

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)