

# Karipski sufle

## Za 4 osobe

50 g margarina  
40 g kokosovog brašna  
 $\frac{1}{2}$  veze peršunovog lista  
1 čen belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice karija  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 ljuta paprika (vrtka)  
50 g rendanog parmezana  
1 suva čili paprika po ukusu  
30 g brašna  
2 dl mleka  
1 dl pavlake za kuvanje  
250 g gambora  
6 jaja  
1 limun  
150 g milerama

## Način pripreme

1. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni. Margarinom premazati posudu za sufle.
2. Propržiti kokosovo brašno na tihoj vatri dok ne dobije zlatnožutu boju.
3. U odgovarajućoj posudi istopiti margarin, dodati iseckanu papriku (vrtku), peršun, beli luk i ostale začine, pa ih propržiti nekoliko minuta. Uz stalno mešanje dodati brašno, mešati na umerenoj vatri oko minut, a zatim uz konstantno mešanje dodati mleko i pavlaku za kuvanje. Kada počne da se odvaja od zidova posude skloniti sa vatre da se malo prohladi.
4. Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca, jedno po jedno, dodati u prohladenu masu, zatim dodati kokos i seckane gambore i po ukusu malo čili paprike.
5. U međuvremenu ulupati šne od belanaca sa dodatkom nekoliko kapi limunovog soka. Četvrtinu umućenih belanaca dodati u ranije napravljenu masu od gambora, a onda lagano promešati, zatim dodati ostatak umućenih belanaca. Lagano mešati da se dobije vazdušasta i kompaktna masa.
6. Podmazanu posudu margarinom posutili sa rendanim sirom, sipati gotovu masu za sufle i peći u rerni 35-40 minuta.
7. Služiti odmah po vađenju iz rerne. servirati sa mileramom.