

Sufle od sira

Za 4 osobe

60 g margarina
40 g brašna
kašika gustina
kašičica senfa
 $\frac{1}{4}$ kašičice ljute paprike
prstohvat origana
2,5 dl mleka
130 g punomasnog sira
20 g parmezana
5 jaja

Način pripreme

1. U šerpi rastopiti margarin na tihoj vatri. Dodati brašno i dobro promešati svega minut, dva pa u tu smesu dodati mleko i gustin. Začiniti senfom. Zatim dodati rendani sir, origano i tucanu papriku.
2. Umutiti žumanca i u njih izrendati parmezan. Dobro promešati i sjediniti sa smesom u šerpi i sve to dobro promešati na laganoj vatri.
3. Umutiti belanca i lagano ih umešati u pripremljenu masu. Zatim budući sufle sipati u margarinom omašćene forme i staviti ih u prethodno zagrejanu rernu na 190 stepeni na 20 minuta.
4. Servirati toplo.