Sýrové soufflé

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

200 g sýru ementál nebo eidam
4 lžíce nastrouhaného parmazánu
3 vejce
olej
sůl
bešamelová omáčka
máslo
5 vrchovatých lžic mouky
0,7 l hovězího vývaru - i z bujónové kostky
tymián
sůl

Postup

Připravíme si bešamelovou omáčku následovně: do rozehřátého másla za stálého míchání postupně přidáváme mouku a přilijeme vývar. Pozor aby se neudělaly hrudky. Necháme projít varem. Ochutíme tymiánem a solí. Stáhneme z plotny. Do omáčky přidáme nastrouhaný parmazán, nastrouhaný ementál a rozšlehané žloutky. Osolíme a nakonec vmícháme sníh z bílků. Dáme do mísy. Soufflé zapečeme v troubě asi 10 minut Crisp. Před podáváním necháme ještě chvíli odpočinout.