

Sýrové suflé

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

60 g	máslo
50 g	mouka
1/4 l	mléko
	pepř mletý
	strouhaný muškátový oříšek
4 ks	žloutek
3 ks	bílek
100 g	strouhaný sýr (např. Emmentaler)



Postup přípravy

Rozpustíme si máslo, zaprášíme je moukou a zalijeme mlékem. Za stálého míchání metlou přivedeme k varu. Necháme mírně vychladnout a okořeníme pepřem a muškátovým oříškem. Vmícháme 4 žloutky, sýr a tuhý sníh z bílků. Ihned plníme do máslem vymazané formy na suflé a pečeme asi 20 minut v předehřáté troubě při 180 °C, dokud nám nákyt pěkně nevyběhne. Můžeme podávat...