

Sufleu de oua

Sufleu de oua

Ingrediente :

150 g sunculita, 250 ml lapte, 2 linguri faina, 150 ml smintina, o ceapa, 1 lingura unt, 100 g parmezan, 6 oua, verdeata tocata

Preparare :

Se fierb ouale tari. Se calesc in unt ceapa tocata marunt si sunculita taiata felii subtiri. Se presara faina si se amesteca bine. Se adauga incet laptele si smintina si se lasa la foc mic inca 5-7 minute. Se presara parmezanul si se condimenteaza. Se taie jumatai ouale. Se unge un vas termorezistent si se dispun jumatatile de oua. Se toarna deasupra compozitia cu sunculita. Se da la cuptor 15-20 de minute, la 200 grade Celsius, pe gratarul al doilea de jos. Se orneaza cu verdeata tocata. Se poate servi cu o garnitura de cartofi natur sau cartofi piure.