

Sufleu de legume cu oua coapte

Sufleu de legume cu oua coapte

Ingrediente :

400 g morcovi (sau broccoli, praz, conopida, dupa preferinta), 1 kg cartofi, 250 ml lapte, 4-6 oua, 4 linguri unt, 4 felii sunculita afumata (bacon), 3 linguri patrunjel tocat

Preparare :

Se oparesc morcovii, taiati marunt, 5 minute in apa cu sare (daca faceti cu conopida sau broccoli se desfac in buchetele iar prazul se taie rondele). Se taie cartofii cuburi si se fierb in apa cu sare 15 minute (daca adaugati o lingurita de concentrat de supa de legume, cartofii vor fi mai gustosi). Se trec printr-un jet de apa rece si se lasa sa se scurga. Se incalzeste laptele si se paseaza cartofii. Se introduc in oala cu lapte si se bat cu telul sau cu mixerul, pina cind devin cremosi. Se condimenteaza, se adauga 2 linguri de unt si patrunjelul. Se incorporeaza morcovii (sau conopida, etc). Se unge o forma termorezistenta cu putin unt si se repartizeaza piureul. Se fac cu o lingura 4-6 adincituri mai adinci, in asa fel incit oul sa incapa in intregime in gaura rezultata. Se sparg 4-6 oua si se repartizeaza in gauri, iar deasupra se pune sunculita taiata fisii subtiri. Se presara 2 linguri de fulgi de unt. Se coace la 180 grade Celsius, pe gratarul din mijloc, pina cind ouale sint coapte (15 minute).