

Sufleu de conopida

Sufleu de conopida

Ingrediente :

1 conopida, 70 g unt, 1 lingura faina, 1 pahar de lapte, 1 albus, 100 g cascaval, sare, pesmet

Preparare :

Se desface conopida in buchetele, care se fierb putin in apa cu sare. Buchetelele trebuie sa fie inca tari dupa fierbere. Se scurg de apa, se aseaza intr-o cratita unsa cu unt si tapetata cu pesmet, se toarna un sos facut din restul de unt, faina, lapte si albusul batut spuma, se presara cascaval ras si se da la cuptor pina este rumenit. Pofta buna.