

Sufleu de mamaliga cu mozarella

Sufleu de mamaliga cu mozarella

Ingrediente :

400 ml supa/concetrat de legume, 400 ml lapte, 1 ou, 200 g malai, 250 g Champignon, 400 g rosii, 400 g mozarella, 4-5 linguri parmezan ras, 3 linguri unt, nucsoara, busuioc

Preparare :

Se fierbe supa impreuna cu laptele si putina sare. Se adauga malaiul, se da focul la mic si se amesteca din cind in cind, pina cind compozitia se desprinde de pe fund. Se ia de pe foc, se inglobeaza oul si o lingura de unt, nucsoara, sare si piper. Se intinde compozitia intr-un strat de un cm pe un platou uns cu unt. Se lasa sa se intareasca o ora. Se taie felii ciupercile si se prajesc, la foc potrivit, intr-o lingura si jumătate de unt, pina cind se evaporă tot lichidul. Se condimenteaza. Se decojesc rosiile si se taie felii de 1 cm grosime. Se taie mamaliga patrate de 6 cm iar acestea se taie pe diagonala in 2 triunghiuri. Se unge o forma de sufleu si se dispune un rind e mamaliga, unul de rosii, se presara ciuperci si se repeta rindurile, asezindu-se ca tiglele pe acoperis. Se presara parmezan si se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius 15minute, pe raftul al doilea de jos. Se presara busuioc

tocat marunt.