

Suflet makaronowo-szpinakowy



Składniki

ząbki czosnku
cebule (po ok. 80 g)
2 łyżka - masła
500 g - szpinak, świeżego
lub rozmrożonego
3 łyżka - słodkiej śmietany
masło do nasmarowania
formy
250 g - pomidorów
250 g - ugotowanego
makaronu, np. wstążki
sól
biały pieprz
świeżo utarta gałka
muszkatołowa
jaja
100 ml - kwaśnej
śmietany
nieco słodkiej papryki w
proszku
80 g - tartego sera
Emmentaler
2 łyżka - tartej bułki

Opis wykonania

Suflet z makaronu, szpinaku i pomidorów.

Ząbki czosnku i cebulę obrać ze skóry i bardzo drobno posiekać. Wraz z masłem włożyć do formy i dusić pod przykryciem do zeszklenia. Szpinak przebrać, umyć i pozostawić do odcieknięcia. Mrożony szpinak rozmrozić i pozostawić do odcieknięcia. Dodać do mieszaniny cebuli i czosnku, dołożyć śmietanę. Zagotować pod przykryciem w podany sposób. Wielokrotnie mieszać. Nasmarować dużą, średniowysoką formę sufletową. Pomidory sparzyć, obrać ze skóry i pokroić w kostkę. Makaron z pomidorami i szpinakiem włożyć do formy. Doprawić na ostro i wszystko dobrze wymieszać. Jaja kwaśną śmietanę i paprykę w proszku włożyć do miski i wymieszać mikserem lub w robocie kuchennym. Równomiernie połączyć masę muszkatołowa jarzynowo-kluskową. Ser zmieszać z tartą bułką i posypać na wierzchu. Nałożyć masło w wiórkach i gotować suflet w podany sposób.