




Ingrediente

piept de pui fiert - 500 de grame
Gris - 100 de grame
Oua - 3 bucati
Delikat gust de GainaSarePiperUntVerdeata

 75 de minute  6 portii  Mediu

Mod de

preparare

1. Puiul fiert se deoseaza si carnea se trece prin masina de tocat.
2. Grisul se fierbe in 300 ml de apa cu sare si se lasa sa se raceasca.
3. Intr-un castron, se pun carnea tocata, grisul fiert, verdeata tocata, Delikat , sarea si piperul, dupa gust. Albusurile, impreuna cu un praf de sare, se bat spuma si se inglobeaza, prin miscari usoare, in compozitia de carne.
4. Se toarna compozitia intr-o forma unsa cu o lingura de unt si pudrata cu pesmet. Suprafata preparatului se unge cu un galbenus. Forma se introduce in cuptorul preincalzit, la foc mediu, si se coace 30-35 de minute.
5. Sufleul se serveste cald, stropit cu restul de unt, topit in prealabil.
6. In compozitia cruda se poate ingloba si o parte din zarzavaturile cu care a fiert carnea - 2 morcovi, o radacina de patrunjel, o telina, trecute si ele prin masina de tocat. De asemenea, se poate incorpora si o lingura de cascaval dat pe razatoarea cu ochiuri mici.

Pofta buna!