

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ



Суфле мясное из говядины с тыквой

Ингредиенты:

1. Говядина
2. Яйца
3. Мука
4. Тыква
5. Соль
6. Масло сливочное



Приготовление:

Мясо дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют протертую припущенную тыкву, прогретую пшеничную муку, желтки яиц, соль, перемешивают. В хорошо перемешанную массу вводят взбитые в густую пену белки яиц, выкладывают в смазанную маслом форму или противень и варят на пару 25-30 мин. Готовое суфле нарезают на порционные куски