

după care se răstoarnă compoziția și se introduce forma în cuptorul cald, pentru 1 oră, la foc potrivit. Se scoate, se taie sufleul cât este cald și se servește ca un fel de mâncare, cu vin alb, demisec.

195. Sufleu de conopidă

6 pers.

- 1 conopidă
- 4 ouă
- 200 g cașcaval
- 1 cană cu lapte
- 2 linguri cu făină
- 2 linguri cu unt sare

Conopida se desface buchețele, se pune la fiert cu sare în apă care clocotește. Se fierbe 10 minute, după care se scoate și se pune într-un vas adânc.

Separat se prepară pe foc un sos alb din unt, făină și lapte. Se înmoaie untul, se pune făina în porție, se amestecă repede pentru omogenizare, se subțiază cu lapte. Sosul se sarează și eventual se piperează după gust. Se trage cratița de pe foc când sosul arată ca o smântână groasă, se amestecă repede gălbenușurile și cașcavalul ras și se toarnă peste conopidă. Se unge o formă cu unt, se răstoarnă compoziția în ea, după ce s-au adăugat albușurile bătute până de vin spumă tare și amestecul s-a omogenizat bine. Forma se introduce în cuptorul cald, pentru 1 oră, iar când sufleul s-a rumenit, se scoate și se servește cald, cu vin alb demisec.

196. Sufleu de creier

6 pers.

- 1 creier de vită sau de porc
- 4 ouă
- 3 linguri cu unt sare
- 3 linguri cu făină
- ½ litru lapte dulce
- 1 ceapă
- 1 morcov

Se ține creierul în apă rece, se curăță de piele și se pune să fiarbă în apă caldă cu sare, împreună cu o ceapă și piper boabe. Când este gata, se scoate, se mai spală o dată și se înlătură restul de piele, apoi se taie în cubulețe și se pun într-o farfurie adâncă.

Separat se prepară un sos alb din: 3 linguri cu unt, amestecat cu 3 linguri cu făină și subțiat cu ½ l lapte. Ciulamaua se sarează și se piperează după gust. Se poate îngroșa cu un morcov fiert și zdrobit bine cu furculița. Când ciulamaua s-a răcit puțin, se toarnă peste creier, se pun gălbenușurile pe rând și se încorporează bine. Când amestecul devine omogen, se adaugă și albușurile bătute până se țin de tel. Se răstoarnă compoziția într-o formă unsă cu unt și se introduce forma în cuptorul cald, pentru ¾ oră.