

Sufleu de ficat



Acest sufleu de ficat a fost facut cu gandul la cei carora **drobul de miel, de pui**, drobul in general, nu le spune mai nimic ☐ E minunat cu niste oua fierte alaturi!!!

Il puteti taia in bucati potrivite si apoi garnisi cu cate o rosie cherry sau frunze de patrunjel.

Eu l-am lasat simplu, presarat doar cu niste inele de ceapa verde si l-am dus rapid la foisorul nostru de lemn, ca sa sarbatorim faptul ca putem sta din nou pe scaunele mari cu vedere catre gradina care a prins atata viata...

Ingrediente:

- 500 g ficat de pui sau porc
- 6 oua
- 100 g faina

- 150 g unt
- 350 ml lapte
- 80 g cascaval
- sare, piper
- patrunjel verde sau inele de ceapa verde

Mod de preparare:

Primul pas este oparirea ficatului in apa cu sare, urmand ca mai apoi sa il curatati de pielite.

Lasati-l sa se raceasca putin si dati-l prin masina de tocat sau faceti-l pasta (nu foarte fina) in blender.

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si ungeti o tava de jena de aproximativ 15x30cm cu unt (puteti folosi si o alta forma de copt, tapetata cu hartie de copt).

Urmatorul pas este sa caliti ficatul in 50 g unt timp de cca. 1-2 minute.

Restul de unt se topeste intr-o tigaie, la foc mic; se adauga faina si laptele si se amesteca bine. Sosul obtinut va fi lasat la fiert 5-8 minute, dupa care se va lasa la racit. La final, adaugati, pe rand, galbenusurile, ficatul si cascavalul ras.

Ultimul pas este incorporarea albusurilor batute spuma, usor, in compozitia de ficat.

Nu va mai ramane altceva de facut decat sa turnati compozitia in tava unsa cu unt si sa lasati la copt pana se rumeneste. Eu l-am lasat 30 de minute ☐

Un **aperitiv** deosebit!!!



Se taie in bucati potrivite si se decoreaza cu orice va pica bine ☐



Laura Sava