

## Sajtszúflé

### Hozzávalók 4 személyre:

- 4 tojás
- 150 g reszelt sajt (ementáli)
- 60 g vaj
- 60 g liszt
- 40 cl tej
- őrölt szerecsendió

### Elkészítés:

Egy kis edényben vajat melegítünk, amikor felolvadt, hozzáadjuk a lisztet, 2 percig kevergetjük, ezután hozzáadjuk a már előre felmelegített tejet. Folyamatosan kevergetve további 5 percig főzzük, majd levesszük a tűzről és félretesszük.

A tojásokat szétválasztjuk, és a fehérjét kemény habbá verjük. Egy másik edényben összekeverjük a tojássárgákat a reszelt sajttal, majd szerecsendióval, sóval, borssal ízesítjük. Ehhez a keverékhez óvatosan hozzáadjuk a felvert tojásfehérjét, ügyelve, hogy a hab ne törjön össze.

A szúfléformákat kivajazzuk, és 3/4-ig töltjük a masszával. 180 fokra előmelegített sütőben 30-35 perc alatt készre sütjük. Melegen tálaljuk.

**Jó étvágyat!**

