Sýrové suflé s Madelandem



40–50 minut náročnost ●●○○

Ingredience (4 menší zapékací misky)

- 150 g sýru Madeland (jemně nastrouhaného)
- 1 lžíce Jihočeského másla (+ kousek na vymazání formiček)
- 1 lžíce hladké mouky
- 250 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 3 vejce (oddělené žloutky a bílky)
- špetka mletého muškátového oříšku
- sůl, pepř
- strouhanka nebo parmazán na vysypání formiček

Na salát:

- listy salátu
- hrst cherry rajčat
- 2–3 ředkvičky
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička citronové šťávy
- špetka moučkového cukru

Návod na přípravu:

Formičky vymažte Jihočeským máslem a vysypte strouhankou, přebytek vyklepejte. V rendlíku připravte z Jihočeského másla a mouky světlou jíšku. Postupně přilévejte čerstvé Jihočeské mléko a metličkou šlehejte, dokud nevznikne hladká hustá omáčka, a poté sundejte z plotýnky. Do mírně vychladlé omáčky vmíchejte žloutky, poté přidejte sýr Madeland, muškátový oříšek, sůl a pepř. Bílky vyšlehejte se špetkou soli do pevného sněhu a opatrně ho zapracujte do směsi. Naplněné formičky pečte při 190 °C asi 20–25 minut. Mezitím si připravte salát a dochuťte ho olejem, citronem, cukrem a solí.