

Suflet z sosem pomidorowym

Przepis dodany przez użytkownika ksymena6

Suflet z sosem pomidorowym - składniki

- * puszka pomidorów pelati
- * utarty ząbek czosnku
- * mała cebula pokrojona w kostkę
- * 3 łyżki oliwy
- * sól
- * pieprz
- * oregano
- * 1/2 szklanki kremówki
- * 4 łyżeczki parmezanu

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 0000000000000000 - 000000000000 ml

Etapy przyrządzania:

- 1.** Suflet z sosem pomidorowym - sposób przygotowania
Na oliwie zeszklić cebulę, dodać czosnek i odcedzone, posiekane pomidory. Przyprawić, gotować na dużym ogniu, aż sos zgęstnieje. Dodać kremówkę, zamieszać. Upieczone i opadnięte suflety z koziego sera ułożyć do góry nogami w żaroodpornych naczyniach wysmarowanych masłem. Polać sosem, posypać serem, wstawić do gorącego piekarnika i zapiekać, aż parmezan się zrumieni.