

Пудинг из сыра

250 г тёртого сыра, 350 г муки, 7 яиц, 500 г сметаны, 1 чайная ложка соли.

Яичные желтки растереть с солью, постепенно добавляя по одной ложке сметану и муку. Добавить сыр и взбитые белки. Всю смесь аккуратно перемешать, вылить в кастрюлю с выложенным бумагой дном, хорошо обмазанную маслом по дну и стенкам и посыпанную панировочными сухарями. Кастрюлю с пудингом накрыть крышкой и поставить на пар. Варить 1 час. Подавать пудинг с растопленным сливочным маслом.