

Суфле из печени индейки



500 г печени индейки, 2 яйца, 100 мл сливок (10-15%-ных), 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 3-5 ст. ложек муки, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Печень индейки, морковь и лук прокрутить через мясорубку. Яйца взбить с солью и черным молотым перцем.

В печень добавить взбитые яйца, сливки. При необходимости досолить и поперчить. Добавить муку, перемешать. Печеночная масса должна быть похожей на тесто для оладий.

Форму для выпечки смазать маслом (я использовала силиконовую формочку, но подойдет любая другая). Выложить печёночную массу в форму и поставить в духовку. Выпекать при температуре 180° 40-45 минут.

Готовность суфле проверить при помощи деревянной палочки (проткнуть суфле, если палочка сухая – суфле готово).

Готовое суфле остудить, разрезать на порции, выложить на блюдо. Подавать можно холодным или теплым. К суфле подать любимый гарнир.