

# 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.