Суфле "Дин бостан"



Что нужно:

- тыква - 1 кг;
- яблоки - 4 шт;
- сахар - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- слив. масло - 40 г;
- панировочные сухари - 1 ст. л.;
- корица - 1 ч. л.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем тыкву кубиками и запекаем в духовке 10 минут при 220 градусах, затем перекладываем в блендер и взбиваем до пюреобразного состояния;
2. В полученное пюре добавляем корицу и взбитые вместе с сахаром и сливочным маслом яйца;
3. Очищаем яблоки от кожуры, нарезаем небольшими кубиками и аккуратно смешиваем с тыквенным пюре;
4. Смазываем форму для запекания растительным маслом, посыпаем сухарями и выкладываем в неё нашу тыквенно-яблочную массу;
5. Выпекаем 40 минут при 220 градусах.