

Αλμυρό σουφλέ ψωμιού με πιπεριές & τυριά

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 35X25εκ.

Υλικά:

- 1 κρεμμύδι, σε φέτες
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε λωρίδες
- 1 πορτοκαλί πιπεριά, σε λωρίδες
- 1 κίτρινη πιπεριά, σε λωρίδες
- 1 πράσινη πιπεριά, σε λωρίδες
- 1 κ.γ. ξερό βασιλικό
- 1 λίτρο φρέσκο γάλα
- 5 αυγά
- 200 γρ. Τριμμένη Κεφαλογραβιέρα ΔΩΔΩΝΗ
- 1 χωριάτικο ψωμί (χθεσινό), σε κύβους
- 10 φέτες ΔΩΔΩΝΗ ΤουΤοστ
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε μέτρια φωτιά, για 8-10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να αρχίσουν να καραμελώνουν.

2) Όσο σοτάρουμε προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και προς το τέλος τον ξερό βασιλικό.

3) Παράλληλα χτυπάμε σε μπολ με σύρμα το γάλα, τα αυγά, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και 100 γρ. Τριμμένη Κεφαλογραβιέρα ΔΩΔΩΝΗ.

4) Όταν μαγειρευτούν οι πιπεριές και το κρεμμύδι, κατεβάζουμε από την φωτιά.

5) Βάζουμε σε ελαφρώς λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος (ή ταψί) τους μισούς κύβους ψωμιού, το μισό μείγμα με τις πιπεριές και απλώνουμε από πάνω 6 φέτες ΔΩΔΩΝΗ ΤουΤοστ.

5) Καλύπτουμε με το υπόλοιπο ψωμί, τις πιπεριές και τις υπόλοιπες φέτες ΔΩΔΩΝΗ ΤουΤοστ. Περιχύνουμε ομοιόμορφα με το υγρό μείγμα των αυγών.

6) Πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα 100 γρ. Τριμμένη Κεφαλογραβιέρα ΔΩΔΩΝΗ σε όλη την επιφάνεια.

7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το σουφλέ.

8) Σερβίρουμε το σουφλέ ζεστό ή χλιαρό.