
Budyń z gotowanego ryżu i jabłek 15 min

Dodano: 2010-01-01 14:35:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1574 razy.

Kuchnia z szybkowaru

3-4 szklanki ryżu ugotowanego do miękkości w mleku (1 szklanka ryżu, 3 szklanki mleka, szczypta soli, 3 dag masła, ogrzewać w szybkowarze 15 minut)

2 jaja

0,5 szklanki cukru

4 duże winne jabłka

1 opakowanie cukru waniliowego ewentualnie 10 dag rodzynek

masło i tarta bułka do formy

syrop owocowy lub śmietana do polania

Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać cukier waniliowy, ewentualnie rodzynki, wymieszać z ryżem i z oczyszczonymi, pokrojonymi w cienkie plasterki jabłkami. Z białek ubić sztywną pianę, ostrożnie wymieszać z masą. Formę budyniową, wysmarować margaryną i wysypać tartą bułką, napełnić masą, przykryć, po czym wstawić do szybkowaru, do którego wlać 1-2 szklanki wody. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 12-15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, okroić nożem formę budyniową, masę wyłożyć na okrągły półmisek i polać syropem owocowym lub śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD