
Budyń z gotowanej kaszy jaglanej 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 979 razy.

Kuchnia z szybkowaru

3-4 szklanki ugotowanej na mleku i ostudzonej kaszy jaglanej (1 szklanka suchej kaszy, 3 szklanki mleka, 6 dag masła, szczypta soli, ogrzewać w szybkowarze 20 minut)

4 jaja

0,75 szklanki cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

margaryna i tarta bułka do formy

sok owocowy do polania

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na pulchną masę, wymieszać z chłodną kaszą. Białka ubić na sztywną pianę i też ostrożnie wymieszać z kaszą. Formę budyniowa wysmarować margaryną, wysypać tartą bułką, napęlnić masą, przykryć i wstawić do szybkowaru, do którego wlać 1-2 szklanki wody. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie form budyniową wyjąć, okroić ostrym nożem, wyłożyć z niej budyń na okrągły półmisek. Podawać budyń polany sokiem owocowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD