
Budyń z tartej bułki 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1621 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka tartej bułki

3 jaja

6 dag masła

1 szklanka mleka

2 dag rodzynek

1 łyżka siekanej skórki pomarańczowej

1 opakowanie cukru waniliowego

sól do smaku

masło i bułka tarta do formy

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać roztopione masło, wsypać tartą bułkę, wlać mleko, dodać bakalie. Wymieszać, pozostawić na 30 minut, by bułka rozmiękła. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, wymieszać z masą. Wyłożyć masę do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką formy budyniowej lub innego nadającego się naczynia, szczelnie przykryć. Wstawić formę do szybkowaru, do którego wlać 1 szklankę wody. Szybko-war zamknąć i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru odczekać kilka minut, następnie okroić budyń nożem i wyłożyć na okrągły półmisek. Podawać polany sokiem owocowym lub sosem szodonowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD