
Budyń z twarogu

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1296 razy.

60 dag twarogu,
łyżka masła,
5 łyżek mąki,
2 łyżki kaszy manny,
3 łyżki cukru,
1/3 szklanki śmietany,
2 łyżki tartej bułki,
4 jaja,
sól do smaku

Twaróg zemleć w maszynce, włożyć do miski i wbijając po jednym żółtku ucierać z dodatkami. Wysmarować formę lub filiżanki tłuszczem, wysypać tartą bułką. Ubić pianę z białek, wymieszać z masą i kłaść do formy budyniowej lub filiżanek. Wstawić do naczynia z gorącą wodą i gotować na parze pod przykryciem. Potrawę podawać polaną masłem lub białym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD