

---

# Budyń z twarogu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 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