
Budyń z grzybów

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1290 razy.

50 dag grzybów (prawdziwki),
2 łyżki tłuszczu,
duża cebula,
10 dag mąki,
3 łyżki tartej bułki,
3/4 szklanki mleka,
pieprz,
przyprawa do zup,
sól,
4 jaja

Grzyby oczyścić , poszatkować i przesmażyć na części tłuszczu razem z drobno pokrajaną cebulą. Sporządzić zasmażkę z tłuszczu i mąki, rozprowadzić mlekiem, zagotować . Grzyby z cebulą zemleć w maszynce, dodać do przestudzonego ciasta, wbić po jednym żółtku, przyprawić do smaku, wsypać trochę tartej bułki. Następnie ubić pianę z białek, lekko wymieszać z całością i włożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką formy. Dalej postępować jak podano w przepisie: Budyń z makaronu domowego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD