
Budyń litewski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 razy.

5 dag grzybów suszonych,
25 dag kaszy manny,
5 dag tłuszczu,
duża cebula,
1,5 łyżki tartej bułki,
5 jaj,
sól i pieprz do smaku

Grzyby ugotować i drobno posiekać. Na wywarze grzybowym ugotować kaszę. Do pokrojonej i przesmażanej na tłuszczu cebuli dodać grzyby, zmieszać z przestudzoną kaszą manną, wbić 3 żółtka, przyprawić, dodać trochę tartej bułki. Pianę z trzech białek ubić, ostrożnie wymieszać z masą. Dodać ugotowane na twardo i posiekane 2 jaja. Formę budyniową lub filiżanki wysmarować pozostałym tłuszczem, wysypać tartą bułką, włożyć do nich masę i ugotować na parze. Podawać z sosem śmietanowym lub cebulowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD