
Szpinak w formie budyniu

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1039 razy.

Kuchnia z szybkowaru

15 min 1 kg szpinaku,

3 jaja,

3 łyżki tartej bułki,

0,5 szklanki śmietanki,

1 łyżka masła (3 dag),

1 ząbek czosnku;

sól, cukier i pieprz do smaku;

tłuszcz i tarta bułka do formy

Oczyszczony szpinak gotować 5 minut w osolonej wodzie, odcedzić, lekko odcisnąć i posiekać lub zemiać. Masło utrzeć w misce dodając po 1 żółtku, a następnie szpinak i śmietankę. Z białek ubić sztywną pianę i wymieszać z masą szpinakową, dodając jednocześnie tartą bułkę. Doprawić do smaku czosnkiem, solą i cukrem. Wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy budyniowej lub innego zamykanego naczynia o odpowiednim kształcie, wstawić do szybkowaru, do którego wlać 1 szklankę wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 75 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wyjąć formę budyniową ze szpinakiem. Potrawę wyjąć z formy po lekkim przestygnięciu. Uwaga. Jest to smaczne danie kolacyjne.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD