
Budyń z warzyw różnych

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1139 razy.

20 dag kapusty włoskiej,
15 dag ziemniaków,
10 dag marchwi,
seler,
por,
10 dag groszku zielonego,
2 bułki czerstwe,
3 łyżki bułki tartej,
3 łyżki tłuszczu,
sól,
imbir,
pieprz,
4 jaja,
przyprawa do zup

Warzywa oczyścić , rozdrobnić i ugotować (ziemniaki ugotować osobno). Ostudzone - odcisnąć i zemleć w maszynce. Dodać uprzednio namoczone i odcisnięte bułki oraz żółtka i tłuszcz, dokładnie wymieszać i przyprawić do smaku. Ubić pianę z białek, ostrożnie wymieszać z masą, wsypać tartą bułkę. Masę włożyć do filiżanek i gotować na parze pod przykryciem. Podawać z ostrymi sosami, np. korniszonowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD