
Budyń z kapusty włoskiej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1200 razy.

1,25 dag kapusty włoskiej,
2 bułki czerstwe,
3 łyżki tłuszczu,
duża cebula,
2/3 szklanki mleka,
4 łyżki tartej bułki,
4 jaja,
sól,
pieprz,
cukier,
gałka muskatołowa do smaku,
przyprawa do zup

Kapustę włoską pokrajać w ćwiartki i ugotować na wparze miękko. Ostudzić i dobrze odcisnąć. Bułki namoczyć w mleku. Cebulę lekko przesmażyć, żółtka utrzeć. Wszystkie składniki połączyć i masę przyprawić. Ubić pianę z białek, delikatnie wymieszać z całością i włożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy lub filiżanek; gotować na parze. Podawać budyń polany masłem lub sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD