

---

# Budyń z kapusty włoskiej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1153 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 wpół 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