
Budyń z kalafiorów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1176 razy.

75 dag kalafiorów,
10 dag mąki,
10 dag tłuszczu (margaryna lub masło),
łyżka masła,
2/3 szklanki mleka,
4 jaja,
cukier i sól do smaku,
3 łyżki tartej bułki,
pęczek kopru,
żółty ostry ser

Kalafiory oczyścić , ugotować i osączyć z wody. Zrobić zasmażkę z tłuszczu i mąki, rozprowadzić mlekiem i ostudzić . Do utworzonego gęstego ciasta dodać żółtka, posiekany koper, pokrajane drobno kalafiory i pozostałe składniki. Ubić pianę, wsypać tartą bułkę i całość ostrożnie wymieszać . Dalej postępować jak w przepisie na budyń z kapustą włoską. Podawać z białymi sosami i utartym serem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD