

---

# Budyń z kalafiorów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 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