
Budyń ze szpinaku i ryżu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1124 razy.

1 kg szpinaku,
15 dag ryżu,
szklanka mleka,
5 dag tłuszczu,
łyżka masła,
4 jaja,
sól,
cukier,
2 łyżki tartej bułki,
ząbek czosnku

Szpinak oczyścić , opłukać , ugotować , odcisnąć i zmielić dwa razy w maszynce. Ryż sparzyć , odlać , następnie ugotować na mleku. Masło utrzeć , dodać przyprawy i żółtka, ostudzony ryż oraz szpinak. Ubić pianę z białek, ostrożnie wymieszać z całością, włożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy lub filiżanek i gotować na parze. Budyń podawać polany masłem lub sosem śmietanowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD