
Budyń z kalafiorów lub brokułów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1235 razy.

60 dag kalafiora lub brokuła

sól

cukier

1/4 litra mleka

7 dag masła

10 dag mąki

6 jaj

2 dag masła do formy

2 dag bułki tartej

4 dag masła do polania

Przygotować formę budyniową, nastawić wodę. Kalafior opłukać, oczyścić, delikatną część głęba pokrajać w makaron, kalafior ugotować we wrzącej wodzie z dodatkiem soli i cukru, odcedzić, podzielić na małe "rózyczki". Sporządzić ciasto: zagotować mleko z masłem, do mleka wsypać mąkę szybko ucierając powstające ciasto tak, aby nie było grudek; ciasto zestawić na słabo nagrzaną płytę i wysmażyć rozcierając łyżką aż zgęstnieje i stanie się przeświecające. Wtedy ciasto wyłożyć do miski i ucierać przez 20 min., dodając do gorącego ciasta po jednym żółtku. Ubić pianę, wyłożyć na ciasto, wmieszać lekko z ciastem i kalafiorem, dodać sól do smaku i masę budyniową wyłożyć do formy; formę zamknąć przykrywką i wstawić do garnka z wrzącą wodą. Budyń gotować na średnio nagrzanej płytce 3/4 godz. Ugotowany budyń wyjąć z formy, wyłożyć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje i budyń polać masłem rumienionym lub stopionym masłem i zrumienioną bułeczką. Podawać zaraz po wyjęciu z formy, bo to lekkie ciasto szybko opada stygnąc.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD