Budyń z kapusty cukrowej

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1222 razy.

1 kg kapusty cukrowej
sól
cukier
3 dag tłuszczu
3 dag cebuli
8 dag bułki pszennej
mleko do namoczenia bułki
4 dag masła lub margaryny
4 jaja
sól, cukier, pieprz
2 dag masła do formy
2 dag bułeczki do formy
4 dag masła do polania
2 dag bułeczki do zrumienienia

Kapustę oczyścić , pokrajać na duże części, nastawić we wrzącej, osolonej wodzie, ugotować w otwartym naczyniu. Przygotować formę budyniową, nastawić wodę. Cebulę z tłuszczem lekko przysmażyć . Bułkę w mleku namoczyć , odcisnąć , zemleć . Ugotowaną kapustę odcedzić , ostudzić , mocno wycisnąć przez płótno, zemleć , wymieszać z cebulą, podsmażyć . Utrzeć tłuszcz dodając po jednym żółtku. Wymieszać wszystkie składniki z utartymi żółtkami, dodać pieprz, sól i cukier do smaku, starannie rozetrzeć . Ubić pianę, masę budyniową wymieszać z pianą, wyłożyć do formy; formę zamknąć przykrywą, wstawić do garnka z wrzącą wodą. Budyń gotować w parze przez 1/4 godziny. Ugotowany budyń Wyjąć z formy, wyłożyć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje, polać masłem z bułeczką. Podawać zaraz po wyjęciu z formy.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD