
Budyń z kapusty włoskiej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

1 kg włoskiej kapusty
3 jaja
4 dag masła lub margaryny
20 dag śmietany
5 dag cebuli
zielony kaperek
sól
cukier
(czosnek)
2 dag bułki tartej
masło i bułka tarta do formy

Kapustę oczyścić , ugotować (wywar zużyć do zupy). Miękką kapustę odcisnąć , drobno posiekać . Cebulę udusić z masłem, do tego wbijać po jednym żółtku ucierając. Włożyć kapustę i śmietanę, masę rozetrzeć , dodać przyprawy do smaku. Ubić pianę, wymieszać z masą obsypując tartą bułką. Masę wyłożyć do wysmarowanej formy, zamknąć i gotować w parze ok. 45 min. Podawać z sosem pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD