
Budyń ze szpinaku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 razy.

50 dag szpinaku
8 dag bułki pszennej
mleko do namoczenia
4 dag masła lub margaryny
4 żółtka
sól
czosnek
5 białek (piana)
2 dag masła do formy
2 dag bułeczki do formy
4 dag masła do polania
2 dag bułeczki do zrumienienia

Nastawić wodę z solą na ugotowanie liści. Przebrać szpinak, odrzucić korzonki, dokładnie i wielokrotnie płukać w misce pod bieżącą wodą, osączyć. Włożyć szpinak do wrzącej wody, nie przykrywając gotować na silnym ogniu przez chwilę (aż szpinak da się rozetrzeć, w palcach), odcedzić na cedzaku, odcisnąć łyżką. Przygotować formę budyniową i nastawić wodę na budyń. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zmielić wraz ze szpinakiem. Utrzeć masło, dodając po jednym żółtku. Do masy dodać zmielony z bułką szpinak, dodać soli i czosnku do smaku, starannie rozetrzeć. Ubić pianę, wymieszać z masą budyniową. Masę budyniową wyłożyć do formy, formę zamknąć przykrywą i wstawić do garnka z wrzącą wodą, przykryć. Budyń gotować w parze 1/4 godziny. Ugotowany budyń wyjąć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje, polać masłem z bułeczką. Budyń ze szpinaku można także podawać z sosem śmietanowym lub pomidorowym. Podawać zaraz po wyjęciu z formy. Taki sam budyń można przyrządzić z listków boć winy, szpinaku nowozelandzkiego lub jarmużu. Do jarmużu użyć zamiast masła słoniny wędzonej lub boczku ze skwarkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD