
Budyń z marchwi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1189 razy.

25 dag marchwi
20 dag selera lub pietruszki
4 dag masła
5 jaj
5 dag bułki tartej
sól
cukier
zielona pietruszka
masło i bułka tarta do formy

Marchew oczyścić , opłukać , pokrajać w ć wierzć krążki, zalać małą ilością wrzącej wody i ugotować pod przykryciem, pod koniec gotowania dodać kawałek masła, soli i cukru do smaku. Wywar odparować . Selery oczyścić , opłukać , ugotować w małej ilości wody, odcedzić , przetrzeć . Rozetrzeć resztę masła dodając po jednym żółtku i trochę przecieru z selerów. Masę wymieszać z marchwią i drobno krajaną pietruszką, przyprawić do smaku. Ubić pianę, wymieszać z masą posypując tartą bułką. Wyłożyć do wysmarowanej formy, zamknąć i gotować w parze ok. 45 min.

Podawać z sosem koperkowym lub cytrynowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD