

---

# Budyń z marchwi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1155 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 wierć 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