
Budyń z ryżu i zielonego groszku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1168 razy.

15 dag ryżu
2 dag grzybów suszonych
(1/4 litra wywaru z grzybów)
5 dag margaryny lub masła
5 dag cebuli
4 jaja
6 dag ementalera
20 dag śmietany
20 dag groszku zielonego
sól
cukier
zielony koperek
masło i bułka tarta do formy

Ryż umyć i opłukać . Grzyby umyć , ugotować , odcedzić . Zagotować 1/a litra wywaru, dodać 2 dag masła, wsypać ryż, dodać soli do smaku i powoli ugotować go na sypko lub wypiec w niezbyt gorącym piekarniku: Ryż wyłożyć i nieco przestudzić . Zielony groszek opłukać , zalać małą ilością wody i ugotować . Gdy się już dogotowuje, dodać kawałek masła, sól i cukier do smaku. Wywar wygotować , groszek przestudzić . Cebulę udusić z masłem nie rumieniąc jej. Do tego wbijać po jednym żółtku i ucierać . Gdy powstanie puszysta masa dolewać po trochu śmietanę, wsypać ser i pokrajany koperek. Do tej masy wyłożyć ryż i groszek, wymieszać i przyprawić . Na końcu wymieszać z ubitą pianą. Masę wyłożyć do wysmarowanej formy, zamknąć i gotować w parze ok. 45 min. Podawać z sosem śmietanowym, koperkowym lub pomidorowym.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD