
Budyń ze szpinaku bez żółtek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1216 razy.

50 dag szpinaku
8 dag bułki pszennej
mleko do namoczenia
4 dag witaminizowanej margaryny
sól
czosnek
6 białek
tłuszcz i bułka tarta do formy

Wszystkie prace przygotowawcze wykonać wg opisu podanego w przepisie na budyń ze szpinaku.
Margarynę rozetrzeć, do tłuszczu dodać zmieloną, namoczoną bułkę z ugotowanym, zmielonym szpinakiem.
Ucierając masę dodać 1 surowe białko, soli i czosnku do smaku, rozetrzeć starannie, aby białko równomiernie rozmieścić w masie budyniowej. Resztę białka ubić na pianę, wymieszać lekko z masą budyniową. Budyń ugotować i wydać. Budyniu nie polewać masłem, lecz podać z sosem śmietanowym, pomidorowym, koperkowym lub z gorącym przecierem pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD