
Budyń z warzyw mieszanych

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

40 dag włoszczyzny z kapustą
15 dag ugotowanych ziemniaków
5 dag bułki czerstwej
mleko do namoczenia
4 dag witaminizowanej margaryny
2 łyżki szczypiorku, zielonej pietruszki i koperku
sól
gałka muskatołowa
pieprz
6 białek
tłuszcz i bułka tarta do formy

Włoszczyznę opłukać , oczyścić , zalać wrzącą wodą i ugotować do miękkości, jak najbardziej odparowując wywar. Miękkie warzywa odcedzić , przestudzić i drobno posiekać nierdzewnym nożem. Opłukać i drobno pokrajać szczypiorek i pietruszkę. Ugotować i rozetrzeć ziemniaki. Namoczyć w reszcie wywaru z warzyw i w mleku bułkę, odcisnąć . Utrzeć margarynę, dodając kolejno szczypiorek, przyprawy, bułkę, 1 surowe białko i roztarte ziemniaki. Na końcu masę wymieszać z posiekanymi, ugotowanymi warzywami. Ubić białka, lekko wymieszać z masą budyniową. Jeżeli masa za rzadka, dodać 1-2 łyżek tartej bułki: Masę wyłożyć do formy, zamknąć i ugotować (3/g godz.). Podać z sosem koperkowym, pomidorowym, chrzanowym - zależnie od sezonu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD