
Budyń parzony

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1181 razy.

3 łyżki margaryny,
2/3 szklanki śmietany,
30 dag mąki,
3 dag migdałów,
1,5 łyżki cukru,
nać pietruszki,
sól do smaku,
2 łyżki tartej bułki,
4 jaja

Zagotować wadę z dodatkiem margaryny i śmietany. Wsypywać do wrzątku mąkę, stale mieszając, aby utworzyła się ciasto jak na ptysie. Gdy przestygnie - wbijać po jednym jajku, dodać uprzednio sparzone i poszatowane migdały oraz pozostałe składniki. Masę włożyć do wysmarowanych tłuszczem i wysypanych tartą bułką filiżanek. Wstawić je do naczynia z wadą. Przykryć papierem pergaminowym i gotować na parze pod przykryciem. Podawać z sosem koperkowym lub śmietanowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD