
Budyń z makaronu domowego

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

40 dag mąki,
3 łyżki tłuszczu,
duża cebula,
1/3 szklanki śmietany,
1,5 łyżki tartej bułki,
koper,
3 jaja,
pieprz

Z mąki, wody i jednego jaja zagnieść twarde ciasto. Cienko rozwałkować ; gdy trochę przeschnie, pokrajać w wąskie paski i ugotować . Cebulę posiekać , lekko przesmażyć , dodać do makaronu razem ze śmietaną, żółtkami i posiekanym kaprem. Ubić pianę z białek, ostrożnie wymieszać z całością i włożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy, gotować na parze ok. 1 godz. Można także masę włożyć do filizanek i gotować wtedy tylko ok. 40 min. Podawać z sosami - śmietanowym, cebulowym itp. Przygotowanie budyniu: Formę budyniową lub naczynie do kąpieli wodnej wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Ugotowane warzywa rozdrabnia się, łączy z utartymi z tłuszczem żółtkami, pianą z białek oraz tartą bułką. Wszystkie składniki należy delikatnie wymieszać . Masę włożyć do formy budyniowej, wyrównać powierzchnię, szczelnie zamknąć , wstawić do garnka wypełnionego wrzącą wodą do 3/4 wysokości formy. Wyparowaną wodę należy uzupełniać . Garnek przykryć pokrywą i gotować budyń ok. 45 min. Ugotowany budyń wyjąć z formy, wyłożyć na okrągły półmisek, podzielić ostrym nożem na porcje. Do gotowania budyniu można wykorzystać dwa garnki różnej wielkości, tak aby jeden mieścił się w drugim. Do mniejszego włożyć masę budyniową, szczelnie przykryć i wstawić do większego, wypełnionego wrzącą wodą, gotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD