

---

# Budyń z ryżu i twarogu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1283 razy.

20 dag ryżu,  
szklanka mleka,  
35 dag twarogu,  
2 łyżki tłuszczu (margaryna),  
łyżka mąki ziemniaczanej,  
szczypiorek,  
łyżka tartej bułki,  
4 jaja,  
sól i pieprz do smaku

Ryż opłukać , sparzyć wrzątkiem, odcedzić , zalać mlekiem i wstawić do piekarnika. Utrzeć tłuszcz, dodając po jednym żółtku. Twaróg (tłusty) zemiać w maszynce lub przetrzeć , dodać emulsję, posiekany szczypiorek, mąkę i przyprawy oraz ostudzony ryż. Ubić pianę z białek, lekko wymieszać z całością. Masę włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką lub do filiżanek. Wstawić do naczynia z gorącą wodą i ugotować . Podawać z sosem śmietanowym lub koperkowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD