
Budyń z ryżu i twarogu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1229 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