
Budyń ze świeżych grzybów

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 razy.

40 dag świeżych grzybów (najlepiej prawdziwków lub maślaków)
szklanka mleka
2 czerstwe bułeczki
6 dag masła
2 cebule
3 jajka
pęczek natki pietruszki
trochę tartej bułki
pieprz (najlepiej biały)
sól

Bułki namoczyć w mleku. Cebulę zetrzeć na tarce, krótko przesmażyć z niewielką ilością masła, dodać oczyszczone i umyte grzyby i dusić na wolnym ogniu ok. 30 min. Po uduszeniu grzyby przestudzić, połączyć z nieodciśniętymi zmiążdżonymi lub zmielonymi bułkami, żółtkami, posiekaną natką pietruszki i ubitą na sztywno pianą. Przyprawić masę do smaku solą i pieprzem i nałożyć do wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką formy budyniowej. Wstawić do wody i gotować 1,5 godz. Podawać z sosem żurawinowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD