

---

# Pudding balatoński

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1118 razy.

Kuchnia węgierska

70 g masła

pieprz

2 łyżki mąki

1 łyżeczka posiekanej zielonej pietruszki

1/2 filiżanki mleka

6 jaj

60 g drobno pokrojonej wędzonej szynki

3 duże gotowane ziemniaki masło

utarty parmezan

70 g masła utrzeć na jednolitą masę, wymieszać z mąką i zalać mlekiem. Gotowane ziemniaki przetrzeć przez sito, wymieszać z żółtkami, szynką, zieloną pietruszką, ubitymi białkami i masłem z mlekiem, dodać soli i pieprzu. Masę włożyć do formy wysmarowanej masłem i gotować na parze 1 godz. i 15 min. Przed podaniem polać pudding roztopionym masłem i posypać utartym parmezanem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD