
Pudding ze szpinakiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1153 razy.

Kuchnia węgierska

250 g szpinaku

sól

30 g masła

pieprz

2 bułki masło

mleko

tarta bułka

4 jaja

Szpinak oczyścić , umyć , odsączyć , zemleć w maszynce do mięsa i udusić w maśle. Bułki namoczyć w mleku, wycisnąć , przetrzeć przez sito i wymieszać z żółtkami i szpinakiem, dodać pianę ubitą z białek, sól i pieprz. Masę dobrze wyrobić i włożyć do wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką formy, gotować na parze ok. 45 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD