
Pudding z mózdzkiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1147 razy.

Kuchnia węgierska

2 mózdzki cielęce

2 łyżki tartej bułki

20 g masła

mleko

30 g tłuszczu

3 jaja

masło

tarta bułka

Z mózdzków usunąć błonę, umyć, ugotować je, odsączyć, udusić w tłuszczu i przetrzeć przez sito. Bułki namoczyć w mleku, wycisnąć, przetrzeć przez sito, wymieszać z mózdzkiem, tartą bułką, masłem, żółtkami i pianą ubitą z białek, posolić i gotować na parze ok. 45 min. w formie wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD