
Budyń z ryb gotowanych 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag gotowanej zwięzłej ryby

np. kerguleny

2 dag masła albo oleju (np. sojowego)

10 dag czerstwej bułki

1 szklanka mleka

4 jaja

1 łyżka tartej bułki

sól i pieprz do smaku

Włożyć na naczynia rozmoczoną w letnim mleku bułkę oraz gotowaną rybę oczyszczoną z ości i rozdrobnić wszystko widelcem lub tłuczkiem do kartofli, a następnie zmiksować, dodając żółtka. Posolić i popieprzyć. Z białek ubić sztywną pianę i ostrożnie, lecz dokładnie wymieszać z masą rybną. Wysmarować dobrze tłuszczem formę budyniową (wielkości pozwalającej na włożenie do szybkowaru), wysypać tartą bułkę, przełożyć do niej masę, wstawić do szybkowaru. Formę przykryć białym papierem, a następnie talerzem. Do szybkowaru wlać dwie szklanki wody, zamknąć go i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać polany sosem pomidorowym lub innym kwaśnym.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713447139

Nadesła(a): 2024-06-17 23:43:51