
Budyń z czerstwej bułki z bakaliami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2433 razy.

1/2 czerstwej bułki paryskiej,

1 szklanka mleka,

2 łyżki rodzynek,

2 łyżki łuskanych orzechów i migdałów,

4-6 jaj

3 łyżki masła,

1/2 szklanki cukru,

cukier waniliowy

Czerstwą bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, rozetrzeć. Rodzynki opłukać, orzechy posiekać, migdały sparzyć, obrać i pokroić w paski. Jaja umyć, oddzielić żółtka od białek. Masło utrzeć i nie przerywając ucierania dodawać po jednym żółtku, roztartą bułkę, cukier. Pod koniec ucierania dodać bakalie. Masę delikatnie wymieszać z ubitą na sztywno pianą z białek. Formę budyniową posmarować masłem, posypać tartą bułką, napełnić masą, zamknąć i gotować na parze 45 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>