
Budyń z papryki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2319 razy.

60 dag papryki,

1/2 kostki masła,

20 dag chleba,

2 i 1/2 szklanki mleka,

4 jaja,

1-2 łyżki bułki tartej,

1 cebula,

2 łyżki tartego żółtego sera,

20 dag mózdzku cielęcego lub wieprzowego (lub inne podroby),

sól, pieprz,

1 łyżka mąki,

tłuszcz i bułka tarta do formy

Chleb pokroić w drobną kostkę, zanurzyć na chwilę w mleku, Cebulę obrać, opłukać, drobno pokroić. Paprykę wymyć, usunąć ogonek i nasiona, pokroić drobno i razem z cebulą poddusić na tłuszczu. Cebulę z papryką wymieszać z chlebem, żółtkami i ubitą na sztywno pianą. Doprawić do smaku. Masę wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Formę zamknąć i gotować w kąpielu wodnej przez ok. 1 godz. W czasie gotowania dolewać wody. Mózdzek oczyścić z błon, ugotować, odcedzić, posiekać, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Po wyjęciu budyniu z formy otwór w budyniu napełnić mózdzkiem. Zasmażyć na białą mąkę z tłuszczem, rozprowadzić mlekiem, posolić, zagotować, zaciągnąć żółtkiem i gorącym sosem polać budyń.

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