
Budyń z sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2581 razy.

4 łyżki stopionego masła,

4 łyżki mąki,

pół szklanki mleka,

3 jaja,

3/4 szklanki startego żółtego sera,

sól, pieprz

Masło wymieszać z mąką, mieszając wlewać mleko, podgrzewać ciągle mieszając, aż powstanie jednolita masa (nie dopuszczać do wrzenia), przestudzić. Wbijać po jednym żółtku, dokładnie ubijając za każdym razem.

Wsypać ser, sól, pieprz, mieszać dokładnie do połączenia składników. Ostrożnie wymieszać z białkami ubitymi na sztywną pianę. Wlać masę do formy wysmarowanej masłem, napełnić do 3/4 wysokości, przykryć pokrywką, wstawić do garnka z wrzątkiem (woda powinna sięgać do 2/3 wysokości formy), gotować na parze 40 min, dolewając w razie potrzeby wody. Po ugotowaniu wyjąć na talerz. Podawać z kwaszonymi ogórkami.

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