Budyń z twarogu z poziomkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2574 razy.

10 dag ugotowanych ziemniaków,

35 dag twarogu,

6 dag masła lub margaryny,

8 dag cukru,

4 jajka

20 dag rodzynków,

20 dag poziomek,

cukier waniliowy,

2 dag tartej bułki i tłuszcz do formy

Sos prababci:

1 szklanka soku owocowego,

1/2 szklanki wina czerwonego,

1 1/3 szklanki wody,

1 dag mąki ziemniaczanej,

2 dag cukru

Ugotowane ziemniaki zemleć w maszynce razem z twarogiem. Poziomki przebrać, umyć, osączyć, usunąć szypułki i zmiksować lub przetrzeć przez gęste sito. Rodzynki opłukać i namoczyć. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem na jednolitą masę, połączyć z serem i przecierem owocowym. Dodać rodzynki, wymieszać. Połączyć delikatnie ze sztywną pianą uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Formę budyniową wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Włożyć masę budyniową, zamknąć. Wstawić do garnka z wrzącą wodą i gotować pod przykryciem ok. 45 min. Po ugotowaniu wyjąć budyń na ogrzany półmisek, podzielić na porcje i posypać cukrem waniliowym. Można polać sosem owocowym przyrządzonym w następujący sposób. Zagotować wodę z sokiem. W niewielkiej ilości zimnej wody rozprowadzić mąkę ziemniaczaną i wlać do wrzątku. Energicznie wymieszać, zagotować stale mieszając, zestawić z ognia; dodać wino i cukier do smaku. Sosem polewać budyń.

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