

---

# Budyń z chleba

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2375 razy.

Niestety robie zawsze "na oko".

Do litrowego garnka wkładam suche bulki i chleb. Im bardziej udziwnione - tym lepiej. Może być razowy, miodowy i inne. Zalewam to taką ilością mleka, żeby w pierwszym momencie wchłonęło. Odstawiam do namoknięcia.

W makutrze robie kogel-mogel z 4 żółtek i cukru - po 2-3 łyżki stołowe na żółtko. Jeśli trzeba jeszcze kilka łyżek (2-4) w trakcie krecenia. Kiedy jest już prawie biały dodaje pół kostki margaryny lub masła (co w danej chwili jest pod ręką) i ucieram razem masę.

Dodaje do tego odsączone pieczywo, rodzynki, czasem aromat migdałowy lub śmietankowy, orzechy, czasem dżem wiśniowy z kawałkami owoców. Jeśli masa jest za rzadka dodaje trochę bulki tartej.

Kiedy masa jest w miarę jednorodna dodaje ubitą pianę z 4 białek. Przy biciu dodaje szczyptę soli, a pod koniec 1-2 łyżki cukru (w zależności jak słodka jest masa).

Przygotowuje "forme budyniowa". Powinna to być oryginalna forma - w kształcie babki zakrecona hermetycznie, ale "z braku laku dobry i kit".

Używam menażki harcerskiej, ponieważ ma ona zamknięcie przytrzymujące wieczko. Dawniej używałem dolnej części menażki (zwykłej) i specjalnego zamknięcia - podobnego do zamknięcia słoików waek. Ale przy którejś przeprowadzce wyparowała.

Formę należy wysmarować masłem - cienką warstwą i wysypaną (DOKŁADNIE) bułką tartą. Po zamknięciu pakuję jeszcze w worek nylonowy i wiążę (poprawia szczelność, a nie przenika do środka). Tak przygotowaną formę wrzucam do wrzącej wody (najlepiej dodać łyżkę soli - podnosi trochę temperaturę wrzenia).

Ważne jest, aby czas od dodania piany do wrzucenia do wrzątku nie przekraczał 5-7 min, żeby piana nie opadła. Gotuje we wrzątku ok. 45-60 min.

W czasie gotowania przygotowuję sos.

Szklanka czerwonego wina, trochę cukru ubitego w miodziczu z goździkiem, gałka muszkatołowa, cynamonem, imbirem i tym. Zagotować. Przecedzić.

Rozrobić 1/2 łyżki maki ziemniaczanej z pół szklanki zimnej wody. Przecedzone wino znów postawić na ogniu. Gdy zacznie wrzeć dodać maki i poczekać (mieszając), aż kilka razy zabulgocze.

Budyń wyjmuję się z formy kiedy jest jeszcze gorący.

Polewa sosem. Można dodać śmietankę, konfiturę itp. Budyń z kapusty opisze kiedy indziej.

Pozdrowienia z Tarnowa

From: Eustachy <eustachy.kruczala@voltronik.tarman.pl>

---

MNIA MNIAM ALE BYŁO PYCHA

Nadesłał(a): 65&KROWA <MARCINKARP@POCZTA.GDYNIA.PL> 2005-11-16 14:11:33