
Budyń grysikowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3348 razy.

MLEKO: 1 szkl.

GRYSIK: 1.5 łyż.

JAJKA: 1 szt.

CUKIER: 2 łyżki

SOK: owocowy

Czas gotowania : 20 min

Przepis na 2 osób

Zagotowujemy szklankę mleka i ciągle mieszając wsypujemy do gotującego się mleka 1.5 łyżki grysiku. Gotujemy 15 min. na małym ogniu, na płytce azbestowej.

Ucieramy jedno żółtko z 2 łyżkami cukru. Łączymy z ugotowanym, ciepłym grysikiem. Gdy przestygnie, mieszamy, delikatnie z ubita na sztywna pianie białkiem. Można napętniać przepłukane zimną wodą filiżanki lub miseczki, i po przestudzeniu w lodówce delikatnie wytrząsnąć je na talerzyk, formując małą babeczkę. Polewamy sokiem wiśniowym lub malinowym.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>