

---

# Budynie z surowej wątróbki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1482 razy.

Surową wątróbkę cielęcą pokrajać w kawałki, wyżyłować, posiekać drobno i przefasować przez sito. Utrzeć łyżkę masła z czterema żółtkami, dodać jedną sparzoną utartą na tarce i uduszoną w maśle cebulę, jedną bułkę namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą, trochę soli, pieprzu i muskatołowej gałki. Utrzeć to wszystko razem z wątróbką, na koniec dodać pianę z pozostałych białek, wlać do formy wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką i gotować na parze przez 11/2 godziny. Wyjawszy z formy dodać z sosem pieczarkowym lub innym ostrym, wedle upodobania.

Bardzo smaczny i wykwinny budyń. Podać gorące.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"