
Ogólne uwagi o budyniach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1375 razy.

Budynie gotują się w formie lub w serwecie na parze. Wypłukać kilka razy w zimnej wodzie mocną i gęstą serwetę, aby odjąć wszelki zaduch mydlany. Wyciśniętą z wody wysmarować na środku masłem, na objętość okrągłego półmiska, włożyć budyniową masę i zawiązać, aby między nią a zawiązaniem nie zostało ani zbyt wiele, ani za mało miejsca; w pierwszym bowiem razie budyń będzie płaski i niepozorny, w drugim twardy. Włożyć potem do większego rondla lub garnka, napełnionego wodą wrzącą, osoloną i gotować wolno godzinę lub półtorej, stosownie do lekkości masy; końce serwety przywiązać do kija, aby budyń gotował się zwolna, pływając w wodzie. W miarę wygotowania się wody, trzeba wrzącej dolewać. Można też nie smarować serwety tylko ją sparzyć i moczyć w wrzącej wodzie po czym mocno wycisnąć. Ugotowany budyń położyć z serwetą na sito, aby osiąkł, rozwiązać i rozłożyć serwetę, nakryć półmiskiem i przewrócić. Łatwiej gotować budyń w formie, naporze. Formę trzeba mieć miedzianą lub blaszaną z rurką w środku, umyślnie do budyniów przyrządzoną, wysmarować ją masłem, wysypać bułką, nałożyć nie pełno masę budyniową, nakryć szczelnie, przycisnąć duszą, aby forma się nie przewróciła, wstawić formę do rondla wielkiego, w którym powinno być wody na 2 palce, przykryć i gotować, podlewając wrzącą wodą, aby jej zawsze było trochę na spodzie rondla.

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