
Budyń z bułek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1709 razy.

Za 30 groszy bułek pokrajać w cienkie plasterki; formę masłem wysmarować, układać bułki i przesypywać je małymi rodzynkami, potem przelać pół litrem słodkiego mleka, zaprawionego masłem; 4 całymi jajami; i dowolną ilością cukru. Bułki raz po raz w formie ścisnąć, formę szczelnie zamknąć i na godzinę w gotującą wodę wstawić. Można do tego budyniu dać sos powidłowy lub szodowy.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"