



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Budyń z manny i dyni

Danie na obiad i kolację

Składniki:

- bułka tarta , 1 dag
- tłuszcz, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier waniliowy, 1 szt.
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- cukier, 15 dag
- jajka, 3 szt.
- masło, 5 dag
- kasza manna , 30 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- dynia, 6 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować formę. Dynię umyć, obrać, usunąć pestki, opłukać, pokrajać, zalać małą ilością wrzącej wody, ugotować i przetrzeć. Dodać mleko, zagotować i wsypywać stopniowo mieszając, kaszę, gotować i ostudzić. Z żółtek, tłuszczu i kaszy przygotować masę, dodać cukier, skórkę cytrynową i cukier waniliowy oraz ubitą pianę; lekko wymieszać. Masę wyłożyć do formy, i zapiec. Podawać na gorąco, posypany cukrem pudrem.

