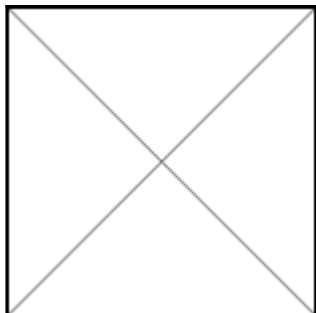




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Budyń z ryżu z groszkiem

Niesamowite wykorzystanie ryżu

Składniki:

- ryż , 20 dag
- suszony grzyb, 10 dag
- wywar, 2 szkl.
- cebula, 10 dag
- groch zielony, 15 dag
- masło, 1 dag
- jajka, 3 szt.
- śmietana, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby opłukać kilka razy w ciepłej wodzie, następnie włożyć do zimnej wody, dodać część cebuli i ugotować do miękkości. Ryż opłukać, włożyć do wrzącego wywaru z grzybów, ugotować na półsypko. Groszek opłukać i ugotować w małej ilości wody. Część groszku zmielić w maszynce. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, zrumienić na jasnożółty kolor. Żółtka rozmieszać ze śmietaną, dodać przestudzony ryż, cebulę, groszek i przyprawy; dokładnie wymieszać. Dla spulchnienia dodać ubitą pianę i lekko wymieszać. Wyłożyć masę do przygotowanej formy, przykryć i ugotować.

