



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

## **Budyń z ryżu z rodzynkami**

Podawać z sosem kakaowym lub z bitą śmietaną.

### **Składniki:**

- ryż , 25 dag
- mleko, 1 szkl.
- masło, 3 dag
- jajka, 5 szt.
- cukier, 14 dag
- rodzynki, 4 dag
- skórka pomarańczowa, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 1 dag
- bułka tarta , 1 dag

### **Sposób przygotowania:**

Mleko zagotować ze szklanką wody, solą i częścią masła. Ryż opłukać, wsypać do mleka, ugotować na półsypko i przestudzić. Z kaszy, tłuszczu, żółtek i cukru przygotować masę budyniową dodać rodzynki, drobno pokrajaną skórkę pomarańczową i sztywną pianę; wymieszać i wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką formy, ugotować.

