



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

Budyń z ryżu z pieczarkami

Budyń ten można podawać na gorąco, jako główne danie lub przystawkę, z sosem śmietanowym albo polany masłem z tartą bułką

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- masło, 5 dag
- pieczarka, 10 dag
- cebula, 10 dag
- ryż , 25 dag
- śmietana, 6 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- koperek, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Pieczarki starannie umyć i pokrajać w cienkie paski. Połowę cebuli pokrajać w drobną kostkę. Część tłuszczu rozgrzać i udusić na nim cebulę i pieczarki. Pozostałą cebulę dodać do ryżu, wlać wodę (2 szklanki) i ugotować na półsypko. Pozostałe masło, śmietanę, żółtka, sól i pieprz utrzeć na pulchną masę, połączyć z przestudzonym ryżem, pieczarkami, ubitą z białek pianą i zieleniną. Masę wyłożyć do formy i ugotować.

