



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

Budyń z ryżu i kapusty włoskiej

Można gotować lub piec

Składniki:

- ryż , 50 dag
- jajka, 7 szt.
- kapusta włoska, 1.5 kg
- masło, 5 dag
- gałka muskatołowa, 0.5 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 1 dag
- tłuszcz, 1 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować formę. Ryż ugotować, kapustę oczyścić, opłukać, poszatkować, włożyć do naczynia i ugotować w małej ilości wody bez przykrycia, mieszając od czasu do czasu. Do utartych żółtek dodać ryż, kapustę, gałkę, a na końcu — ubitą pianę; wymieszać, Włożyć do formy i gotować około 45 min.

