



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - SzeF Kuchni (850)  
**Budyń kalafiorowy (brokułowy)**  
Budyń podaje się również z sosami.

#### **Składniki:**

- bułka tarta , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- kasza manna , 5 dag
- jajka, 5 szt.
- tłuszcz, 7 dag
- kalafior, 80 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Z ugotowanego kalafiora wydzielić kilka różyczek, resztę zemleć. Tłuszcz rozetrzeć w misce, dodawać po jednym żółtku ucierając, mieszać kolejno ze zmielonym kalafiolem i oddzielonymi różyczkami, dodać pianę z białek i kaszę mannę, osolić i przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy. Wstawić do garnka wypełnionego wrzącą wodą do 3/4 wysokości formy. Garnek przykryć pokrywą, budyń gotować ok. 45 min. Ugotowany budyń wyjąć z formy, wyłożyć na okrągły półmisek, podzielić ostrym nożem na porcje. Podawać polany stopionym masłem i posypyany zrumienioną tartą bułką. Przybrać nacią pietruszki.

