



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Budyn ze szpinaku

Podawać polany stopionym masłem i posypyany zrumienioną tartą bułką

Składniki:

- szpinak , 80 dag
- czerstwa bułka, 8 dag
- mleko, 20 dag
- tłuszcz, 7 dag
- jajka, 5 szt.
- bułka tarta , 5 dag
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Szpinak ugotować z rozartym czosnkiem i z solą. Tłuszcz rozetrzeć w misce, dodawać po jednym żółtku ucierając, mieszać kolejno ze szpinakiem, dodać pianę z białek, 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. Przybrać nacią pietruszki. Budyń podaje się również z sosami.

