



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

Budyń z groszku

Przybrać nacią pietruszki.

Składniki:

- groszek zielony, 25 dag
- ryż , 15 dag
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 7 dag
- jajka, 4 szt.
- śmietana, 15 dag
- ser żółty, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag

Sposób przygotowania:

Cebulę podsmażyć na tłuszczu nie rumieniąc, dodawać po jednym żółtku ucierając, wymieszać ze śmietaną, startym serem i posiekanym koperkiem, dodać ugotowany na sypko ryż i ugotowany zielony groszek. Wszystkie składniki połączyć z ubitą pianą z białek. Masę przełożyć do formy budyniowej. 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.

