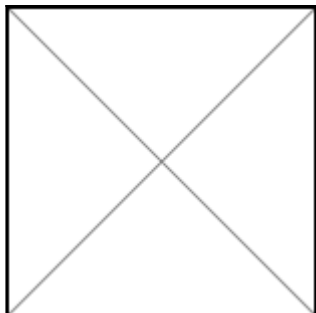




Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Budyń z grzybów świeżych

Formę wstawić do naczynia z wodą i gotować ok. 45 min.

Sposób przygotowania: na parze

Składniki:

- świeży grzyb, 50 dag
- tłuszcz, 3 dag
- bułka tarta , 3 dag
- jajka, 4 szt.
- cebula, 10 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić i opłukać. Cebulę oczyścić, opłukać, pokrajać. Oczyszczone grzyby małe w całości, duże pokrajane na części udusić na tłuszczu razem z cebulą. Formę budyniową lub rondel wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Żółtka utrzeć białka ubić na pianę. Grzyby wymieszać z żółtkami, tartą bułką oraz śmietaną i pianą, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Masę włożyć do formy budyniowej i zamknąć. Budyń można podawać jako samodzielne danie z różnymi sosami i surówką z warzyw, na obiad lub kolację.

