



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Budyń z dyni

Gotować 45—60 min.

Składniki:

- dynia, 40 dag
- masło, 2 dag
- bułka tarta , 6 dag
- cukier puder, 8 dag
- jajka, 3 szt.
- cytryna, 1 szt.
- margaryna, 2 dag

Sposób przygotowania:

Formę budyniową lub rondlek z dopasowaną pokrywką wysmarować margaryną i wysypać tartą bułką. Nastawić wodę w rondlu z dopasowaną pokrywą. Dynię umyć, obrać, pokrajać na wałki, rozgotować, przetrzeć przez sito lub rozetrzeć łyżką. Masło utrzeć z żółtkami, wsypując stopniowo cukier, a następnie również stopniowo dodać dynię, bułkę tartą, białka ubite na sztywną pianę oraz sok z cytryny i otartą skórkę. Wszystkie składniki lekko wymieszać, przełożyć do formy, przykryć, wstawić do naczynia z wrzącą wodą i gotować. Ugotowany budyń wyłożyć na okrągły, ogrzany półmisek, podawać posypyany cukrem pudrem lub polany sokiem, np. porzeczkowym.

