



Tekst i zdjęcie: **Scalloops** - Szef Kuchni (1460)

Budyń z kapusty z ryżem lub kaszą, jaglaną

Najlepsze z sosem chrzanowym

Składniki:

- bułka tarta , 5 dag
- majeranek, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- suszony grzyb, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- masło, 4 dag
- cebula, 10 dag
- ryż , 12 dag
- kapusta głowiasta biała , 1 kg

Sposób przygotowania:

Ryż lub kaszę umyć w ciepłej wodzie, włożyć do wrzącego wywaru z grzybów (1/4 litra) i powoli podgotować. Cebulą pokrajać i udusić z masłem, lekko tylko rumieniąc lub nie rumienić wcale. Do kapusty włożyć wszystkie składniki. Grzyby mielone można włożyć domasy z kapusty, do sosu lub wcale ich nie wkładać, jeżeli są przeciwwskazane (wywar jest mniej szkodliwy). Do masy dodać przyprawy do smaku, wymieszać, włożyć do wysmarowanej i posypanej bułką tartą formy budyniowej, zamknąć. Włożyć do wrzącej wody i gotować 1—1 1/4 godziny (dopóki kapusta nie zmięknie). Po wyjęciu pokroić i wydać z sosem pomidorowym, koperkowym, chrzanowym lub grzybowym.

