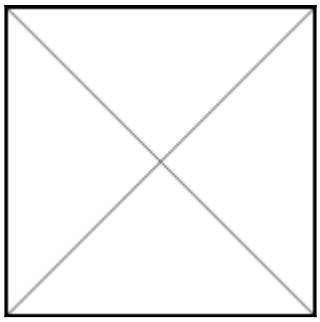

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Budyń ze szpinaku

Budyń ze szpinaku można także podawać z sosem śmietanowym lub pomidorowym.

Składniki:

- bułka tarta , 4 dag
- białka, 5 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 4 szt.
- masło, 6 dag
- mleko, 3 łyżk.
- bułka , 8 dag
- szpinak , 50 dag

Sposób przygotowania:

Nastawić wodą z solą na ugotowanie liści. Przebrać szpinak, odrzucić korzonki, dokładnie i wielokrotnie płukać w misce pod bieżącą wodą, osaczyć. Włożyć szpinak do wrzącej wody, nie przykrywając gotować na silnym ogniu przez chwilę (aż szpinak da się rozetrzeć w palcach), odcedzić na cedzaku, odcisnąć łyżką. Przygotować formą budyniową i nastawić wodę na budyń. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć wraz ze szpinakiem. Utrzeć masło, dodając po jednym żółtku. Do masy dodać zmielony z bułką szpinak, dodać soli i czosnku do smaku, starannie rozetrzeć. Ubić pianę, wymieszać z masą budyniową. Masą budyniową wyłożyć do formy, formą zamknąć przykrywą i wstawić do garnka z wrzącą wodą, przykryć. Budyń gotować w parze 3/4 godziny. Ugotowany budyń wyjąć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje, polać masłem z bułeczką. Budyń ze szpinaku można także podawać z sosem śmietanowym lub pomidorowym. Dodawać zaraz po wyjęciu z formy taki sam budyń można przyrządzić z listków boćwiny, szpinaku nowozelandzkiego lub jarmużu. Do jarmużu użyć zamiast masła słoniny wędzonej lub boczku ze skwarkami.