



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

Budyń z kapusty bez żółtek

Proponuje z sosem śmietankowym

Składniki:

- białka, 6 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- margaryna, 4 dag
- mleko, 3 łyżk.
- bułka , 8 dag
- kapusta, 50 dag

Sposób przygotowania:

Wszystkie prace, przygotowawcze wykonać wg opisu podanego w przepisie na budyń ze szpinaku. Margaryną rozetrzeć, do tłuszczu dodać zmieloną, namoczoną bułkę z ugotowanym, zmielonym szpinakiem. Ucierając masą dodać 1 surowe białko, soli i czosnku do smaku, rozetrzeć starannie, aby białko równomiernie rozmieścić w masie budyniowej. Resztą białka ubić na pianą, wymieszać lekko z masą budyniową. Budyń ugotować i wydać. Po wyjęciu z formy polać go sosem pomidorowym, koperkowym lub chrzanowym, sporządzonym z margaryną i śmietaną

