



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

Budyń z warzyw mieszanych

Podać z sosem koperkowym, pomidorowym, chrzanowym zależnie od sezonu.

Składniki:

- bułka tarta , 5 dag
- białka, 6 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- posiekany koper, 2 łyżk.
- szczypiorek, 2 łyżk.
- masło, 4 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 5 dag
- ugotowane ziemniaki, 15 dag
- włoszczyzna, 40 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę opłukać, oczyścić, zalać wrzącą wodą i ugotować do miękkości, jak najbardziej odparowując wywar. Miękkie warzywa odcedzić, przestudzić i drobno posiekać nierdzewnym nożem. Opłukać i drobno pokrajać szczypiorek i pietruszkę. Ugotować i rozetrzeć ziemniaki. Namoczyć w reszcie wywaru z warzyw i w mleku bułkę, odcisnąć. Utrzeć margarynę, dodając kolejno szczypiorek, przyprawy, bułkę, 1 surowe białko i roztarte ziemniaki. Na końcu masę wymieszać z posiekanymi, ugotowanymi warzywami. Ubić białka, lekko wymieszać z masą budyniową. Jeżeli masa za rzadka, dodać 1—2 łyżek tartej bułki. Masę wyłożyć do formy, zamknąć i ugotować (3/4 godz.).

