



## **Ogólne wskazówki przyrządzania budyniów**

Do sporządzania budyniów używa się różnego rodzaju warzyw: ziemniaków, szpinaku, kapusty, kalafiorów, szparagów. Ugotowane warzywa rozdrabnia się, łączy z utartymi z tłuszczem żółtkami, pianą z białek oraz tartą bułką. Wszystkie składniki miesza się delikatnie, przyprawia do smaku i gotuje w parze. W celu przyrządzenia budyniu należy dokładnie wymyć i wysuszyć formę budyniową, posmarować masłem jej boki i środkowy walec oraz wysypać tartą bułeczką. W drugim naczyniu dostosowanym wielkością do formy budyniowej należy nastawić wodę na gotowanie budyniu. Wody wrzącej należy wlewać tyle, aby sięgała do 3/4 wysokości formy (forma powinna stać równo). Wyparowaną w czasie gotowania wodę trzeba uzupełniać. Formę budyniową napełnioną masą należy zamknąć. Naczynie, do którego wkłada się formę budyniową, powinno być dokładnie przykryte. Budynie jarzynowe gotuje się około 3/4—1 godziny, zależnie od wielkości budyniu. Budyń wtedy jest gotów, gdy na brzegu jest lekko zrumieniony i odstaje od boków formy. Wówczas okrąża się nożem dookoła masy (również i około środkowego walca) i wyklada na okrągły półmisek. Budynie jarzynowe podaje się z deserowym masłem surowym lub topionym, zmieszonym z tartą bułeczką lub z sosami. Jeśli brak jest formy, można budyń gotować, wkładając masę budyniową do szczelnie przykrytego, wysmarowanego masłem i posypanego tartą bułeczką garnka. Dalej postępuje się, jak podano wyżej

