Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Budyń z ryb

Podawać z ziemniakami, polany masłem lub z sosami szczypiorkowym, chrzanowym i z surówkami.

Składniki:

- dorada, 25 dag
- halibut, 50 dag
- szczupak, 25 dag
- wywar z włoszczyzny, 4 szkl.
- jajka, 4 szt.
- masło, 4 dag
- cebula, 1 szt.
- mleko, 0.5 szkl.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- tłuszcz, 2 dag

Sposób przygotowania:

Sprawione ryby opłukać, włożyć do wywaru i gotować 10—15 min. Formę wysmarować tłuszczem i posypać tartą bułką. Bułki namoczyć w mleku. Ugotowaną i ostudzoną rybę wyjąć z wywaru, oddzielić mięso od ości i wraz z namoczoną bułką i częścią ugotowanej włoszczyzny zemleć w maszynce. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z masłem, a następnie dodać zmieloną masę rybną, nać pietruszki, sól, pieprz i pianę ubitą z białek. Całość lekko wymieszać i włożyć do przygotowanej formy, przykryć pokrywą. Naczynie z masą budyniową zanurzyć w garnku z wrzącą wód do 3/4 jego wysokości i gotować ok. 45 min. Ugotowany budyi wyjąć ostrożnie z formy i podzielić na porcje.