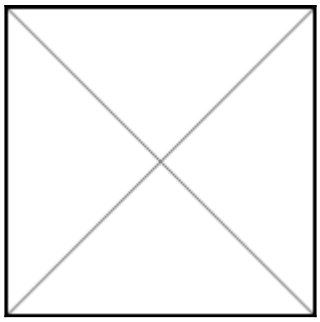

Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Budyń z kapusty

Do gotowania budyniu można wykorzystać dwa garnki różnej wielkości, tak aby jeden mieścił się w drugim. Do mniejszego włożyć masę budyniową, szczelnie

Sposób przygotowania: na parze

Składniki:

- kapusta, 1 dag
- cebula, 5 dag
- czerstwa bułka, 8 dag
- mleko, 1 szkl.
- tłuszcz, 10 dag
- jajka, 4 szt.
- bułka tarta , 5 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- natka pietruszki, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Przygotować zmieloną kapustę, bułkę i cebulę. Kapustę ugotować, odcedzić, ostudzić, dokładnie odcisnąć w ściereczce. Namoczoną w mleku bułkę również odcisnąć. Cebulę pokrajaną w kostkę zrumienić na części tłuszczu. Formę budyniową lub naczynie do kąpieli wodnej wysmarować tłuszczem (2 dkg), wysypać częścią tartej bułki. Resztę tłuszczu rozetrzeć w misce, dodając po jednym żółtku, połączyć ze zmieloną masą, przyprawić solą, cukrem i pieprzem. Białka ubić na pianę, lekko wymieszać z masą, dodać tartą bułkę. Masę włożyć do formy budyniowej, wyrównać powierzchnię, szczelnie zamknąć, wstawić do garnka wypełnionego wrzącą wodą do 3/4 wysokości formy. Garnek przykryć pokrywą, budyń gotować ok. 45 min. Ugotowany budyń wyjąć z formy, wyłożyć na okrągły półmisek, podzielić ostrym nożem na porcje. Podawać polany stopionym masłem i posypany zrumienioną tartą bułką. Przybrać nacią pietruszki. Budynie podaje się również z sosami.