



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Budyń z bułki i jabłek

Ugotowany budyń wyłożyć na ogrzany, okrągły półmisek i podawać polany sokiem lub ze słodkim sosem.

Składniki:

- bułka tarta , 2 dag
- margaryna, 2 dag
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- jabłko, 20 dag
- cukier puder, 10 dag
- masło, 4 dag
- jajka, 4 szt.
- mleko, 1 szkl.
- czerstwa bułka, 12 dag

Sposób przygotowania:

Czerstwą bułkę namoczyć w mleku. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce do jarzyn. Masło utrzeć, dodając stopniowo cukier puder. Białka ubić na sztywną pianę. Namoczoną bułkę rozetrzeć, dodać żółtka, tarte jabłka, skórkę otartą z cytryny lub pomarańczy, wszystkie składniki wymieszać. Do masy dodać pianę z białek, lekko wymieszać, przełożyć do formy, przykryć, wstawić do wrzącej wody i gotować 45—60 min.

