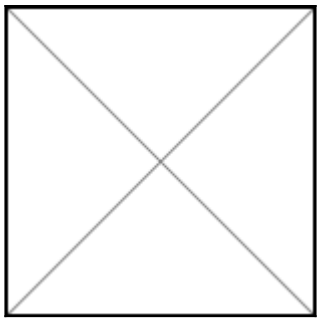

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Budyń z kalafiorów lub brokułów

Podawać zaraz po wyjęciu z formy, bo to lekkie. to szybko opada stygnąc.

Składniki:

- mleko, 1 szkl.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kalafior, 50 dag
- bułka tarta , 2 dag
- masło, 10 dag
- jajka, 6 szt.
- mąka , 10 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować formę budyniową, nastawić wodę. Kalafior opłukać, oczyścić, delikatną część głąba pokrajać w makaron. Kalafior ugotować we wrzącej wodzie z dodatkiem soli i cukru, odcedzić, podzielić na małe „różyczki". Sporządzić ciasto: zagotować mleko z masłem, do mleka wsypać mąkę szybko ucierając powstające ciasto tak, aby nie było grudek; ciasto zestawić słabiej nagrzaną płytę i wysmażyć rozcierając łyżką aż zgęstnieje i stanie przeświecające. Wtedy ciasto wyłożyć do miski i ucierać przez 20 min. dodając do gorącegota po jednym żółtku. Ubić pianę, wyłożyć na ciasto, wymieszać lekko z ciastem i kalafiorem, Dodać sól do smaku i masę budyniową wyłożyć do formy; formę zamknąć przykrywką i wstawić do garnka z wrzącą wodą. Budyń gotować na średnio nagrzanej płycie ¾ godz. Ugotowany budyń wyjąć z formy, wyłożyć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje i budyń polać masłem rumienionym lub stopionym masłem i zrumienioną bułeczką.