



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

Budyń z kapusty cukrowej

Podawać zaraz po wyjęciu z formy.

Składniki:

- jajka, 4 szt.
- bułka , 8 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- masło, 6 dag
- kapusta cukrowa, 1 kg

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, pokrajać na duże części, nastawić we wrzącej, osolonej wodzie, ugotować w otwartym naczyniu. Przygotować formę budyniową, nastawić wodę. Cebulę z tłuszczem lekko przysmażyć. Bułkę w mleku namoczyć, odcisnąć, zemiać. Ugotowaną kapustę odcedzić, ostudzić, mocno wycisnąć przez płótno, zemiać wymieszać z cebulą, podsmażyć. Utrzeć tłuszcz dodając po jednym żółtku. Wymieszać wszystkie składniki z utartymi żółtkami, dodać pieprz, sól, cukier do smaku, starannie rozetrzeć. Ubić pianę, masę budyniową wymieszać z pianą, wyłożyć do formy; formę zamknąć przykrywą, wstawić do garnka z wrzącą wodą. Budyń gotować w parze przez 3/4 godziny. Zagotowany budyń wyjąć z formy, wyłożyć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje, polać masłem z bułeczką.

