



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

Budyń z kapusty włoskiej

Podawał z sosem pomidorowym.

Składniki:

- bułka tarta , 2 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- koperek, 1 łyżecz.
- cebula, 6 dag
- śmietana, 20 dag
- masło, 5 dag
- jajka, 4 szt.
- kapusta włoska, 1 kg

Sposób przygotowania:

Kapustą oczyścić, ugotować (wywar zużyć do zupy). Miękką kapustę odcisnąć, drobno posiekać. Cebulą udusić z masłem, do tego wbijać po jednym żółtku ucierając. Włożyć kapustę i śmietaną, masę rozetrzeć, dodać przyprawy do smaku. Ubić pianą, wymieszać z masą obsypując tartą bułką. Masę wyłożyć do wysmarowanej formy, zamknąć i gotować w parze ok. 45 minut.

