



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

Budyń z marchwi

Zamiast marchwi można zastosować kalarepę

Składniki:

- marchew, 25 dag
- seler, 20 dag
- masło, 7 dag
- jajka, 8 szt.
- bułka tarta , 5 dag

Sposób przygotowania:

Marchew oczyścić, opłukać, pokrajać w ćwierć-krążki, zalać małą ilością wrzącej wody i ugotować pod przykryciem, pod koniec gotowania dodać kawałeczek masła, soli i cukru do smaku. Wywar odparować, selery oczyścić, opłukać, ugotować w małej ilości wody, odcedzić, przetrzeć resztę masła dodając po jednym żółtku i trochę przecieru z selerem. Masę wymieszać z marchwią i drobno krajaną pietruszką, przyprawić do smaku. Ubić pianę, wymieszać z masą posypując tartą bułką. Wyłożyć do wysmarowanej formy, zamknąć i gotować w parze ok. 45 min. z sosem koperkowym lub cytrynowym.

