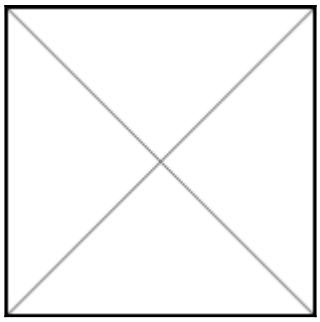

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Budyń z ryżu i zielonego groszku

Podawać z sosem śmietanowym, koperkowym lub pomidorowym.

Składniki:

- posiekany koper, 1 łyżecz.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- groszek zielony, 20 dag
- śmietana, 20 dag
- ementaler, 6 dag
- jajka, 4 szt.
- cebula, 5 dag
- masło, 5 dag
- suszony grzyb, 2 dag
- ryż , 15 dag

Sposób przygotowania:

Ryż umyć i opłukać. Grzyby umyć, ugotować, odcedzić. Zagotować 1/4 litra wywaru, dodać 2 dkg masła, wsypać ryż, dodać soli smaku i powoli ugotować go na sypko lub wypiec w niezbyt gorącym piekarniku. Ryż wyłożyć i nieco przestudzić.Zielony groszek opłukać, zalać małą ilością wody i ugotować. Gdy się już ugotuje, dodać kawałeczek masła, sól i cukier do smaku. Wywar wygotować, groszek, przestudzić. Cebulę udusić z masłem nie rumieniąc jej. Do tego wbijać po jednym żółtku i ucierać. Gdy powstanie puszysta masa dolewać po trochu śmietanę, wsypać pokrajany koperek. Do tej masy wyłożyć ryż i groszek, wymieszać przyprawić. Na końcu wymieszać z ubitą pianą. Masę wyłożyć do wysmarowanej formy, zamknąć i gotować w parze ok. 45 min.