



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

Budyń z grzybów

Podawać z sosem grzybowym ze śmietaną, sporządzonym na wywarze z grzybów.

Składniki:

- białka, 10 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 9 szt.
- masło, 4 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 8 dag
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 2 dag
- świeży grzyb, 40 dag
- suszony grzyb, 4 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć rakami w ciepłej wodzie, opłukać, ugotować z przyprawami, odcedzić, zemleć (świeże grzyby pokrajać po oczyszczeniu, ugotować w małej ilości wody z cebulą; gdy woda wyparuje, zemleć). Przygotować formę budyniową, nastawić wodą. Namoczyć bułkę, odcisnąć z mleka, zemleć. Przysmażyć cebulę z tłuszczem. Utrzeć masło, dodając po jednym żółtku i po trochu grzyby; na końcu dodać cebulę, sól i pieprz do smaku. Ubić pianą, wymieszać z masą grzybową, wyłożyć do formy budyniowej formą zamknąć, wstawić do garnka z wrzącą wodą; gotować w parze przez godzinę. Ugotowany budyń wyjąć na okrągły półmisek, ponakrawać porcje, połączyć sosem.

