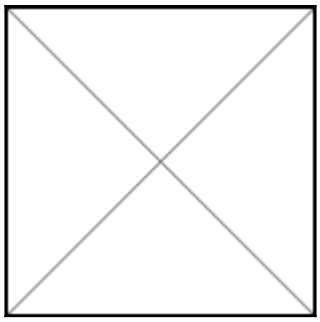

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Budyń makowy

Budyń z maku może być podany na gorąco lub po przestygnięciu.

Składniki:

- mak, 14 dag
- skórka pomarańczowa, 4 dag
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 12 dag
- białka, 4 szt.
- bułka tarta , 1 łyżecz.
- masło, 1 dag
- mąka , 1 dag

Sposób przygotowania:

Mak zalać wrzącą wodą i odstawić. Gdy napęcznieje tak, że da się rozetrzeć w palcach, odcedzić przez gęste sito, osaczyć, zemleć kilka razy przez gęste sito. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kosteczkę. Utrzeć żółtka z, cukrem, dodać po trochu zmielony mak i utrzeć na pulchną masę, wymieszać ze skórką pomarańczową i cytrynową. Ubić sztywną pianę, wymieszać z mąką makową, wyłożyć do przygotowanej formy, zamknąć, włożyć do wrzącej wody i gotować na średnio nagrzanej płycie przez 45 min. Formę wyjąć, otworzyć, sprawdzić, czy ciasto jest ugotowane, pozostawić przez chwilę w otwartej formie do przestygnięcia. Okroić od ścian naczynia, wyłożyć na okrągły półmisek, ponadkrawać i podać. Budyń z maku może być podany na gorąco lub po przestygnięciu. Podawać z sosem z wina lub waniliowym.