

Budyń nie na słodko

MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	5 dag
kasza manna	25 dag
tłuszcz	5 dag
cebula	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1,5 łyżki
jajko	5 szt
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby ugotować i drobno posiekać. Na wywarze grzybowym ugotować kaszę. Do pokrojonej i przesmażanej na tłuszczu cebuli dodać grzyby, zmieszać z przestudzoną kaszą manną, wbić 3 żółtka, przyprawić, dodać trochę tartej bułki. Pianę z trzech białek ubić, ostrożnie wymieszać z masą. Dodać ugotowane na twardo i posiekane 2 jaja. Formę budyniową lub filiżanki wysmarować pozostałym tłuszczem, wysypać tartą bułką, włożyć do nich masę i ugotować na parze. Podawać z sosem śmietanowym lub cebulowym.