

budyń wiśniowo-chlebowy

SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
masło	6 dkg
cukier	10 dkg
skórka z cytryny	
żółtko jajek	3 sztuki
cynamon Prymat	
wiśnie	75 dkg
orzechy laskowe	8 dkg
chleb graham	8 kromek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kromki chleba moczę w mleku i przepuszczam przez maszynkę do mielenia mięsa. Ucieram masło z cukrem na gładki krem, dodaję skórkę z cytryną, następnie pojedynczo żółtka, za każdym razem ucierając. Dodaję pozostałe składniki, mieszam i wykładam do formy budyniowej wysmarowanej tłuszczem. Piekę 1 godzinę w 180 stopniach.