

Budyń warzywny



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa ugotowana	0,5 kg
masło do formy	
sól	
jajko	3 szt
mleko	1/2 szt
bułka czerstwa	40 g
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę szparagową, ugotować we wrzącej i osolonej wodzie. Cebulę zrumienić na części tłuszczu. Bułkę namoczyć w mleku odcisnąć. Żółtka utrzeć z masłem, z białek ubić pianę. Fasolkę połączyć z cebulą i bułką, zemieć w maszynce. Masę połączyć z żółtkami, wymieszać, doprawić do smaku. Na końcu dodać ubitą pianę z białek, dokładnie wymieszać. Formę wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą. Do formy nałożyć masę i gotować w parze.