Budyń z pieczarek



KRYSIA50

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	80 dag
mleko	0,6 litra
jajko	4 sztuki
mąka	3 łyżki
masło	15 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
pieprz do smaku	
sól do smaku	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1 łyżka
żółty ser starty	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki czyscimy , myjemy i drobnutko kroimy.Na masle dusimy pieczarki oproszone pieprzem i sola.Do osobnego garnka dajemy 3 lyzki masla , make i zalewamy mlekiem, ciagle mieszajactak dlugo ,az masa bedzie odstawac od garnka. Studzimy mase i dodajemy 4 żółtka ,zolty ser i uduszone pieczarki, dokladnie mieszamy.Ubijamy bialka ze szczypta soli na sztywna piane , dodajemy do zimnej masy ,dodajemy 2-3 lyzki magi , delikatnie mieszamy . Wykladamy do waskiej formy wysmarowanej maslem i wysypanej tarta bulka . Pieczemy ok 20 minut, w temperaturze 200 stopni.Podajemy z sosem grzybowym lub polany maslem.