

Budyń z grzybów



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	1 kg
masło	20 dag
jajko	6 sztuk
cebula biała	2 sztuki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Czosnek suszony Prymat	do smaku
kasza manna	60 dag
olej	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	6-7 łyżek
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namaczamy w zimnej wodzie ok 12godzin. Następnie odsączamy grzybu i przepuszczamy przez maszynkę do mięsa. Jajka ugotowane na twardo kroimy w drobną kosteczkę. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę i smażymy na maśle na złoty kolor. Gotujemy kasze manna ok 20min by była kleista i studzimy. Składniki mieszamy ze sobą - grzyby, jajka posiekane, cebulkę zarumienioną, kasze manną, żółtka oraz bułkę tartą oraz przyprawy. Mieszamy na jednolitą masę. Z białek ubijamy pianę dodając szczyptę soli. Mieszamy z masą grzybową. Wylewamy masę na formę keksową wysmarowaną tłuszczem i obsypaną bułką tartą, a następnie gotujemy w kąpielii wodnej ok 80-100 min. Smacznego !!