

## www.SztukaKulinarna.pl

### Budyń litewski

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
5	dkg	grzybów suszonych	
25	dkg	kaszy manny	
5	dkg	tłuszczu	
1	szt	cebula	
1.5	łyżki	tartej bułki	
5	szt	jajko	
		sól i pieprz do smaku.	

Przepis 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.

Składniki

5 dkg grzybów suszonych, 25 dkg kaszy manny, 5 dkg tłuszczu, duża cebula, 1.5 łyżki tartej bułki, 5 jaj, sól i pieprz do smaku.