

## www.SztukaKulinarna.pl

### Budyń z dyni

ilość porcji **8** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	dyni bez skóry i pestek	50 dag dyni bez skóry i pestek
0.5	szklanka	mleko	
4	szt	jajko	
4	łyżeczki	tartej bułki	
4	łyżeczki	cukier	
2	opakowanie	cukier waniliowy ,margaryna i bułka tarta do formy.	

Przepis Pokrojoną dynię zalać mlekiem i rozgotować (można w szybkowarze, ogrzewając 7 min. Od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego), przetrzeć przez sito lub zmiksować. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z dynią i tartą bułką. Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodawać cukier i cukier waniliowy. Wymieszać masę z pianą, włożyć do wysmarowanej margaryną i wysypanej tartą bułką formy budyniowej lub do innego naczynia, szczelnie przykryć, wstawić do szybkowaru. Na dno szybkowaru wlać i szklankę wody, zamknąć i ogrzewać 20 min. Od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać na gorąco. Uwaga! Budynie gotowane na parze można polewać słodkimi sosami. Składniki

50 dag dyni bez skóry i pestek, 0,5 szklanki mleka, 4 jaja, 4 łyżki tartej bułki, 3 - 4 łyżki cukru, 2 opakowania cukru waniliowego, margaryna i bułka tarta do formy.