

## www.SztukaKulinarna.pl

### Budyń z gotowanego ryżu i homogenizowanego twarożku

ilość porcji **8** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szklanka	szklanki ugotowanego do miękkości ryżu	
3	dag	masło	
1	opakowanie	serek homogenizowanego	
4	szt	jajko	
0.5	szklanka	cukier	
1	opakowanie	cukier waniliowy	
1	łyżki	posiekana skórka pomarańcz	
		sól	
		,margaryna i tarta bułka do formy	

Przepis Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać cukier waniliowy, szczyptę soli, otartą skórkę z cytryny, wymieszać z twarożkiem, a następnie z ryżem. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać ostrożnie z resztą masy. Formę budyniową wysmarować margaryną, wysypać tartą bułką, napełnić masą, po czym wstawić do szybkowaru, do którego wlać 1 - 2 szklanki wody. Formę budyniową przykryć, szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 min. Od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wyjąć formę budyniową, okroić nożem, masę wyłożyć na okrągły półmisek. Podawać polany syropem owocowym. Składniki

3 - 4 szklanki ugotowanego do miękkości ryżu, najlepiej na mleku (1 szklanka ryżu, 3 szklanki mleka, 3 dag, masła, szczypta soli, ogrzewać w szybkowarze 15 min.), 1 opakowanie twarożku homogenizowanego, 4 jaja, 0,5 szklanki cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, starta skórka z 1 cytryny lub 1 łyżka posiekanej skórki pomarańczowej, sól do smaku, margaryna i tarta bułka do formy, sok lub syrop owocowy do polania.