

www.SztukaKulinarna.pl

Budyń z grzybów świeżych

ilość porcji **4** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	borowików	
4	szt	jajko	
		sól, pieprz	
2	dkg	masło	
1.7	ml	śmietana	
5	dkg	cebula	
6	dkg	tartej bułki	
2	dkg	tartej bułki do formy	
2	dkg	masła do formy.	

Przepis Grzyby oczyścić z ziemi i dokładnie umyć. Cienko poszatkować wraz ze zdrowymi trzonkami. Cebulę obrać, pokrajać w drobną kostkę, włożyć na rozgrzane masło, zasmażyć, dodać grzyby, 2 - 3 łyżki wody, udusić pod przykryciem. Gdy grzyby są miękkie odparować, ostudzić. Formę budyniową wysmarować masłem, posypać tartą bułką. Żółtka utrzeć dodając grzyby, ucierać dolewając po trochu śmietaną. Wymieszać z tartą bułką i ubitą z białek pianą, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Włożyć do formy budyniowej, gotować w parze 3/4 Wyjąć, wyłożyć na półmisek. Podawać z sosem koprowym lub masłem topionym zmieszanym z tartą bułką, zrumienioną bułką i surówką z warzyw. Składniki

40 dkg borowików, 4 jaja, sól, pieprz, 2 dkg masła, 1/8 l śmietany, 5 dkg cebuli, 6 dkg tartej bułki, 2 dkg tartej bułki do formy, 2 dkg masła do formy.