

www.SztukaKulinarna.pl

Budyń z grzybów I

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	grzyby	
1	szt	cebula	
4	łyżki	masło	
2	szklanka	mleko	
2	łyżki	śmietana	
2	łyżki	mąka pszenna	
4	szt	jajko	
		sól, pieprz, tarta bułka.	

Przepis Grzyby pokroić, połączyć z drobno posiekaną cebulą, udusić z połową masła, posolić, dodać śmietanę, ostudzić. Pozostałe masło rozgrzać na patelni, dodać roztrzepane z mąką mleko, zagęścić, stale mieszając, przestudzić. Wbić żółtka, dodać grzyby, łyżkę tartej bułki, przyprawić. Ubić z białek pianę, domieszać do masy. Włożyć do formy budyniowej posypanej tartą bułką, ugotować. Składniki

50 dkg grzybów mieszanych, 1 cebula, 4 łyżki masła, 2 szkl. mleka, 2 łyżki śmietany, 2 łyżki mąki, 4 jajka, sól, pieprz, tarta bułka.