

www.SztukaKulinarna.pl

Budyń z grzybów II

ilość porcji **6** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	grzyby	
2	szt	cebula	
4	szt	jajko	
4	łyżki	tartej bułki	
1	łyżki	tłuszczu	
1		pęczek naci pietruszki	
1	łyżeczki	masło	
		sól, pieprz.	

Przepis Grzyby oczyścić, umyć dokładnie, osączyć (grzyby suszone ugotować), drobno poszatkować lub zemiać w maszynce, połączyć z cebulą pokrajaną w kostkę i zrumienioną na tłuszczu na złoty kolor, udusić pod przykryciem, do miękkości i ostudzić. Żółtka jaj utrzeć z dodatkiem masła, dodać tartą bułkę, wymieszać z masą grzybową i połączyć ze sztywno ubitą pianą z białek. Dodać posiekaną nać pietruszki, doprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowaną masę budyniową przełożyć do formy wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką, zamknąć, wstawić do garnka z wrzącą wodą i ugotować na parze (40 - 50 min.). W przypadku braku specjalnej formy, można ugotować budyń w rondlu z dobrze dopasowaną pokrywką, np. w garnku do gotowania kasz na parze. Gotowy wyjąć na okrągły półmisek, udekorować zieleniną i podawać z dodatkiem sosu koperkowego, szczypiorkowego, pietruszkowego czy śmietanowego - jako samodzielną potrawę.

Składniki

60 dkg grzybów świeżych lub 5 dkg suszonych, 2 cebule, 4 jaja, 4 łyżki tartej bułki, 2.5 łyżki masła, 1 łyżka tłuszczu, 1 pęczek naci pietruszki, 1 łyżeczka masła do wysmarowania formy, sól, pieprz.