

## www.SztukaKulinarna.pl

### Budyń z grzybów suszonych

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	dkg	-	
5	dkg	cebula	
5	dkg	tłuszczu	
4	szt	jajko	
10	dkg	czerstwej bułki	
125	ml	mleko	
2	dkg	masło	
2	dkg	tartej bułki	

Przepis Grzyby dokładnie umyć, ugotować, odcedzić. Formę budyniową wysmarować masłem, wysypać tartą bułkę. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę obrać, pokrajać w krążki, usmażyć na tłuszczu na jasnożółty kolor. Grzyby, bułkę i cebulę zemleć. 3 dkg tłuszczu utrzeć dodając po jednym żółtku, dodać masę grzybową, sól i pieprz do smaku. Ubić pianę, wymieszać z masą grzybową, włożyć do formy budyniowej. Zamknąć szczelnie i gotować w parze 3/4 h. Budyń grzybowy podawać z sosem grzybowym przyrządzonym z pozostałego wywaru z grzybów lub z surowym masłem deserowym. Dobrze wykonany budyń po wyjęciu z formy powinien być lekko zarumieniony i wyglądać jak pulchna bułka - łatwa do pokrojenia na porcje.

Składniki

4 - 6 dkg grzybów suszonych, 5 dkg cebuli, 5 dkg tłuszczu, 4 jaja, 10 dkg czerstwej bułki, ok. 1/8 l mleka, 2 dkg masła do formy, 2 dkg tartej bułki do formy.