

## www.SztukaKulinarna.pl

### Budyń z jarmużu

ilość porcji **8** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
70	dkg	jarmużu	
1	szt	bułka	
1	szt	cebula	
1	łyżeczki	tluszczu	
2		czosnek	
4	dkg	masło	
4	szt	jajko	
8	dkg	kielbasa	
		sól	
		pieprz	
		,tluszcz do wysmarowania	

Przepis Umyte liście jarmużu podgotować w sporej ilości wody, a następnie niezupelnie miękkie odcedzić, oddzielić grube nerwy liściowe. Cebulę i czosnek podsmażyć w tluszczu. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Wysmarować formę budyniową masłem, wysypać tartą bułkę. Jarmuż, cebulę i bułkę przepuścić przez maszynkę. Żółtka utrzeć z masłem, dodać zmielone warzywa, wymieszać, przyprawić do smaku. Na końcu masę wymieszać z ubitą pianą i drobno pokrajaną kielbasą, włożyć do formy. Formę zamknąć i wstawić do gorącej wody, przy powolnym wrzeniu w naczyniu zakrytym gotować około 50 minut. Następnie wystawić formę, a gdy 3-4 minuty przestygnie otworzyć, wyłożyć budyń na okrągły półmisek i polać stopionym masłem lub sosem pomidorowym. Składniki

70 dkg jarmużu, bułka kajzerka, cebula, łyżeczka tluszczu, 2 ząbki czosnku, 4 dkg masła lub margaryny, 4 jajka, 8 dkg kielbasy, sól, pieprz, przyprawa "włoska", tluszcz do wysmarowania formy, tarta bułka do posypania formy.