



przepisy.pl

Budyń z kapusty włoskiej



 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- kapusta włoska - 800 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- bułka - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- mleko - 150 mililitrów
- jajka - 4 sztuki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- pieprz biały - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kawałki kapusty z wyciętym głąbem ugotuj we wrzątku z dodatkiem kostek Knorr.
2. Bułki namocz w mleku. Miękkie masło rozetrzyj dodając po jednym żółtku.
3. Kapustę zmiksuj z kilkoma łyżkami wody z gotowania.
4. Dodaj odciśnięte bułki, utarte z żółtkami masło, dopraw pieprzem i tymiankiem.
5. Białka ubij ze szczyptą soli i dodaj do masy delikatnie mieszając.
6. Całość przełóż do wąskiej blaszki wyłożonej folią plastikową. Wstaw do większego wypełnionego wrzątkiem naczynia i gotuj przez 45 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl