

Wytrawny budyń z kaszy jaglanej z sosem ogórkowym



Składniki

1/8 l - kasza jaglana

1/2 l - mleko

4 szt. - jajko

1 łyżka - koperek

natka pietruszki

Opis wykonania

Budyń jest bardzo fajny w smaku, pyszny dietetyczny.

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

Kaszę jaglaną opukać w wodzie, przełożyć do garnka wlać mleko gotować do miękkości. Do miski wkładamy masło ucieramy dodajemy żółto i przestudzoną kaszę jaglaną, koperek i natkę pietruszki. Dodać ubitą piankę z białek przełożyć do szynkowara lub do foremki babki do gotowania. i gotować około 2 godziny.

Sos ogórkowy

Do miseczki wkładamy wszystkie składniki sosu dokładnie mieszamy dodajemy pokrojony ogórek doprawiamy do smaku solą i pieprzem.