

Budyń z brokuła



Autor: **asia67**
Przepisów: **433** Ocena: **6157**

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- brokuł 2 szkl
- jajka 24szt
- chleb pszenny 2 kromka
- mleko 1/2 szkl
- ser żółty twardy starty 4 łyżki
- sól, pieprz,
- olej
- cebula 1/2 szt

Sposób przygotowania:

1. brokuła gotujemy w osolonej wodzie 6 min, odcedzamy, studzimy i kroimy na mniejsze kawałki,
2. od chleba odkrawamy skórki, drobimy na malutkie okruszki,
3. cebule ścieramy na tarce,
4. do miski wbijamy jajka, roztrzepujemy widelcem, dodajemy pozostałe składniki, doprawiamy, dokładnie mieszamy,
5. miseczki o średnicy ok 10 cm smarujemy olejem, nakładamy masę do 2/3 wysokości, miseczki układamy w formie, do formy wlewamy gorącą wodę do wysokości połowy misek,
6. budyń pieczemy w 180 st przez 5 min, następnie obniżamy temperaturę do 160 st i pieczemy jeszcze 20-25 min, po upieczeniu odstawić na kilka minut do lekkiego przestudzenia,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: