

Hiszpańskie „smazone mleko”



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19063**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 1 litr mleka
- 3 opakowania budyniu śmietankowego bez cukru
- 5 łyżek cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 jajka
- szklanka bułki tartej
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko zagotuj. Budynie, cukier i mąkę ziemniaczaną dokładnie rozrób z pół litra wody. Wlej do gotującego się mleka, mieszając, ugotuj budyń.
- 2 Formę (np. o wymiarach 25 na 15 cm) skrop olejem. Włóż masę budyniową, rozsmaruj. Ostudź, wstaw do lodówki na kilka godzin (najlepiej na noc).
- 3 Jajka roztrzep. Masę budyniową pokrój na kawałki. Panieruj w jajkach i bułce tartej. Usmaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Osącz z tłuszczu.
- 4 **Czas przygotowania 35 min, ilość porcji 8, cena za porcję 1,10 zł.**

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: