

Anglický bramborový pudink neboli potato puding

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

100 g másla 5 žloutků špetku soli 500 g brambor 1 l mléka 80 g strouhanky 5 bílků 2 lžíce petrželky 20 g másla a 20 g strouhanky na vymazání formy

Postup

Máslo umícháme se žloutky a solí. Zamícháme do nich uvařené, oloupané a prolisované brambory. Zředíme mlékem nebo smetanou. Doplníme strouhankou a nakonec po částech zlehka vmícháme dobře ušlehaný sníh z bílků a nadrobno nakrájenou zelenou petrželku. Ve vymazané a vysypané pudingové formě (Paní Maruš postačí nádoba z varného skla) vaříme 45 až 60 minut. Pudink podáváme teplý s hráškem, fazolkami a zeleným salátem.