

Budinca de ciuperci

Ingrediente

250 g ciuperci
2 linguri de unt
1 paharel de vin alb
1/2 franzela
4 oua
1 pahar de lapte
2 linguri de faina
sare
piper macinat

Preparare

Se curata ciupercile de partea tare, se spala in mai multe ape si se toaca marunt. Se pun cu o lingura de unt intr-o cratita emailata si se lasa sa scada. Cand s-au inmuierat, se adauga un pahar de vin alb, sare si piper macinat, dupa gust. Piperul se poate inlocui cu menta pisata fin. Se ia cratita de pe foc cand ciupercile sunt gata si se pregateste compozitia pentru budinca. Franzela se inmoaie in lapte dulce, se scurge si se sfarama, apoi se amesteca si cu laptele ramas, cu patru galbenusuri, sare, piper macinat si trei linguri de faina. Se bate compozitia cu o furculita, se adauga albusurile batute spuma si se omogenizeaza. Peste amestec se rastoarna ciupercile, se omogenizeaza bine, se toarna compozitia intr-o forma unsa cu unt. Se introduce forma in cuptorul incins si se coace 45 de minute la foc potrivit.