



Budyń marchewkowy



Składniki:

1 szklanka mleka + 1/3 szklanki

1 duża marchewka

1,5 łyżki mąki ziemniaczanej

1 łyżka cukru trzcinowego

pół łyżeczki cynamonu

Marchewkę obrać i pokroić w drobną kostkę - im będzie drobniejsza, tym marchewka szybciej zmięknie podczas gotowania.

Do średniego garnka wrzucić pokrojoną marchewkę i cukier, wlać szklankę mleka i dodać cynamon. Całość gotować na niedużym ogniu ok. 20-30 minut - aż marchewka będzie bardzo miękka. Kiedy już zmięknie, zdjąć garnek z ognia i przy użyciu blendera, zmiksować wszystkie składniki na gładki krem. Garnek ponownie umieścić na małym gazie.

Następnie, w 1/3 szklanki mleka rozmieszać mąkę ziemniaczaną, po czym wlać powstałą mieszaninę do marchewkowego musu. Ciągłe mieszając, gotować całość do powstania gęstego budyniu.

Mama Rysia z oddziału III