



## DOMAČI PUDING

**SI PRESENEČEN? RES GA LAHKO NAREDIŠ KAR SAM. TAKO SO TO POČELE TUDI NAŠE BABICE. POLEG TEGA PA JE BOLJ ZDRAV, SAJ NE VSEBUJE NEPOTREBNIH DODATKOV. MMM ... KAKO JE SLASTEN IN KREMAST!**

POTREBUJEŠ:

(ZA 4 MANJŠE PORCIJE)

- 0,5 l MLEKA
- 2 ZVRHANI ŽLICI KORUZNEGA ŠKROBA (GUSTINA), LAHKO PA TUDI NAVADNO MOKO
- 1 VANILIN SLADKOR
- 1 RUMENJAK
- NEKAJ KOŠČKOV ČOKOLADE
- ŠČEPEC SOLI
- ŠČEPEC CIMETA (PO ŽELJI)

OD HLADNEGA MLEKA VZEMI 3 ŽLICE MLEKA IN GA PRIHRANI V SKODELICI.

OSTALO MLEKO V POSODI POČASI SEGREJ DO VROČEGA. DODAJ ŠČEPEC SOLI.

V SKODELICO S HLADNIM MLEKOM DODAJ 1 RUMENJAK, VREČKO VANILIJEVEGA SLADKORJA, GUSTIN ALI MOKO, MALO CIMETA. MEŠAJ Z ŽLICO TOLIKO ČASA, DA NE BO NOBENIH GRUDIC. DOBIŠ GLADKO TEKOČINO.

TO RUMENJAKOVO TEKOČINO SEDAJ VLIVAJ V POSODO S SEGRETIM MLEKOM IN NA MANJŠI TEMPERATURI STALNO MEŠAJ Z METLICO.

- A) ČE ŽELIŠ VANILIJEV PUDING, JE TO TO! KUHAJ 3–4 MINUTE.
- B) ČE PA TI JE LJUBŠI ČOKOLADNI PUDING, TAKOJ PRIDAJ NEKAJ KOŠČKOV ČOKOLADE IN MEŠAJ, DA SE STOPI. 😊 KUHAJ 3–4 MINUTE.

PUDING NALIJ V SKODELICE. OBOGATIŠ GA LAHKO Z ŽLIČKO MARMELADE, S SMETANO, Z MRVICAMI, ZDROBLJENIMI PIŠKOTI ... KARKOLI BOŠ NAŠEL V OMARI!



Vir in foto: T. Voljč