

Poslastica od bundeve



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**ocišcene bundeve
- **150 g**šecera
- **1/2 l**mleka
- **1 kesica**pudinga sa ukusom pavlake

Priprema

Bundevu oljuštiti i ocistiti od semena. Isecite je na komade, po vašoj želji. Stavite u posudu, preko pospite sa 50 g šecera, jer su ove bundeve vec slatke. Nalijte vodom, da komadi ogreznu. Stavite posudu na vatru, poklopite i kuvajte petnaestak minuta.

Od 1/2 litra mleka odvojite šoljicu za rastvaranje pudinga. Stavite mleko na vatru, dodajte 100 g šecera i pustite da provri. Za to vreme kesicu pudinga rastopite sa šoljicom mleka. Dodajte mešajuci u mleko koje vri. Kuvajte puding pet minuta. Kuvane bundeve rasporedite u manje cinijice i prelijte vrelim pudingom. Ostavite da se ohladi. Možete služiti iz cinijice gde ste razlili.

Možete cinijicu preruciti na tanjir, pa bundeva doe odozgo. Sve jedno ukusna, brza, jeftina, hranljiva i dekorativna poslastica.

Savet

Možete koristiti puding od vanile ili banane