

Puding od lubenice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** loka od lubenice
- **100 g** gustina
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1/2** muskatnog oraščica
- **po želji 20** jagoda

Priprema

Lubenicu ocistiti od semenki pa samleti u blenderu i izdvojiti 1 litar soka. Od tog soka uzeti 200 ml i izmešati sa gustinom i šecerom, a ostatak soka staviti da se kuva. Kad prokljuca dodati mešavinu sa gustinom, a potom izrendati polovinu muskatnog oraščica, dodati vanil šecer i po želji izblendane jagode (kažem po želji, jer nisu neophodne).

Kuvati na laganoj temperaturi oko 40 minuta pa izliti u 2 izduljene polovine lubenice i ostaviti u frižideru oko 2 sata. Možete preliti topingom od cokolade. Prijatno i uživajte u ovom neobicno prijanom ukusu!

Savet