

## ***Puding sa jabukama***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kesicapudinga od vanile
- **200** gjabuka
- **200 ml**mleka
- **600 ml**vode
- **3 kašike**šecera
- **1**vanil šećer

#### **Za dekoraciju:**

- cimet
- lešnik

### **Priprema**

Jabuke ocistiti, iseci i staviti u 600 ml vode da se skuva (koristila sam slatke jabuke, ali mogu i nakisele). Puding razmutiti sa malo mleka. Kad se jabuke kuvaju, izvaditi ih i napraviti pire. U preostalu vodu od kuvanja jabuka dodati mleko i šećer, sačekati da provri pa umešati puding i kuvati oko 2 minuta. Skloniti sa vatre i

umešati pire.

Sipati u čaše i dekorisati po želji.

**Savet**

Prijatno :)