

Puding kocke od vanile i bundeve



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pecene bundeve
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **400 ml** mleka
- **400 ml** vode
- **4 kašike** šecera

Priprema

Staviti 300ml mleka, 300ml vode i 4 kašike šecera da se kuvaju do vrenja. 100ml mleka i 100ml vode pomešati, pa razmutiti prah pudinga. Kada mleko i voda na ringli provre, umešati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne.

Izmeljati pecenu bundevu viljuškom. Ukoliko nemate pecenu, svežu isecite na kocke, pa poredjajte na pleh i pecite 2h na 180C.

Izmeljanu bundevu dodati u kivan puding, pa sjediniti, izliti u pleh i ostaviti da se ohladi i stegne. Seci na kocke, dekorisati po želji, pa služiti.

Savet