

## Žuti puding



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 600 g šargarepe
- 1 dl mleka
- 50 g šećera u prahu
- 1 kesica želatina
- pola kesice vanil-šećera
- cimet
- 50 g meda
- 20 g badema

### Priprema

Oprati i ocistiti šargarepu i narendati je pa je kuvati u mleku pomešanom s pola litre vode. Dodati rastopljen želatin. Kuvati dok ne pocne da vri a potom dodati med, šećer, vanil-šećer i cimet. Stalno mešati i ostaviti da se kuva još 5-6 minuta. Ostaviti da se smlaci a potom izmešati u mikseru. Sipati ovaj puding u posudice za serviranje i pre služenja ukasiti seckanim bademima.