Slan puding sa belim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**žumanceta
- **300 ml**mleka
- timijan, so i biber
- **150 g**šampinjona
- **1**mali crveni luk
- **1 glavica**belog luka
- malo soka od limuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Isecemo luk i šampinjone.

Stavimo malo zasoljeno mleko da prokuva. Smanjimo temperaturu i polako dodajemo ulupana žumanca.

Celu glavicu belog luka odsecemo vrh i sipamo malo ulja, pa zamotamo u srebrnu foliju i stavimo u rernu 20 minuta. Kada je izvadimo blagim stezanjem peceni beli luk ce izaci iz ljuske. Isitnimo ga viljuškom i dodamo u smesu za puding.

Smesu uspemo u male cinijice i stavimo u dublji pleh, koji smo napunili toplom vodom, do otprilike 2/3 suda u njemu. Pecemo u rerni na 180 C, 20 minuta.

Dok se puding pece spremimo šampinjone: Prvo sitno isecenmo luk i ostavimo da se ulje dobro zagreje, pa uspemo šampinjone. U posebnoj maloj ciniji usitnimo krupnu morsku so i sok od limuna i kada su šampinjoni gotovi, oko 10 minuta, sipamo na njih.

Izvadimo puding i kada se ohladio, ostavimo u frižideru jedno 4 sata da sestegne. Prijatno!

Savet