

Bundeva sa višnjom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gocišcene bundeve
- **200** gocišcenih višanja
- **150** gsmeeg šecera
- **1** kesicapudinga od maline
- **1/2** l vode

Priprema

Bundevu iseci na komade preliti vodom i ostaviti da se kuva poklopljeno petnaestak minuta. Dodati višnje i šecer i kuvati još desetak minuta. U posudi razmutiti puding sa malo vode i šecera i dodati ga mešajuci u masu od bundeve i višanja. Kuvati nekoliko minuta. Skloniti sa vatre i razliti u posudice. Ohladiti i služiti.

Savet

Može se poslužiti i toplo. Ako želite i volite da bude slae, dodajte još šeera po ukusu.