Puding od lubenice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**soka od lubenice
- **100 g**gustina
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2**muskatnog orašcica
- **po želji 20**jagoda

Priprema

Lubenicu ocistiti od semenki pa samleti u blenderu i izdvojiti 1 litar soka. Od tog soka uzeti 200 ml i izmešati sa gustinom i šecerom, a ostatak soka staviti da se kuva. Kad prokljuca dodati mešavinu sa gustinom, a potom izrendati polovinu muskatnog orašcica, dodati vanil šecer i po želji izblendane jagode (kažem po želji, jer nisu neophodne).

Kuvati na laganoj temperaturi oko 40 minuta pa izliti u 2 izduljene polovine lubenice i ostaviti u frižideru oko 2 sata. Možete preliti topingom od cokolade. Prijatno i uživajte u ovom neobicno prijanom ukusu!

Savet