

Puding sa jabukama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **200 g** jabuka
- **200 ml** mleka
- **600 ml** vode
- **3 kašike** šecera
- **1** vanil šefer

Za dekoraciju:

- cimet
- lešnik

Priprema

Jabuke ocistiti, iseci i staviti u 600 ml vode da se skuva (koristila sam slatke jabuke, ali mogu i nakisele). Puding razmutiti sa malo mleka. Kad se jabuke skuvaju, izvaditi ih i napraviti pire. U preostalu vodu od kuvanja jabuka dodati mleko i šefer, sacekati da provri pa umešati puding i kuvati oko 2 minuta. Skloniti sa vatre i

umešati pire.

Sipati u caše i dekorisati po želji.

Savet

Prijatno :)