

Malo drugaciji puding



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Za puding:

- **500 ml**soka od jabuka
- **1 kašika**soka od limuna
- **1 kašika** šecera
- **1 kesica**pudinga od vanilije

Ostalo:

- **4-5 kašika**cvetica zove-bazge

Priprema

U pola litra soka od jabuka, u koji ste dodali sok od limuna, ja sam sok kupila bez dodatog šecera, natopila cvetice bazge-zove, koju sam nabrala u šumi daleko od puta i isprala malo sa vodom. Ostavite potopljeno nekoliko sati, a ako volite miris i aromu zove onda preko noci na nekom hladnom mestu. Procedite, odvojite malo i pomešajte puding i šecer. Ostatak soka stavite kuvati, kad je provrelo sipajte puding i kuvajte dok se ne zgusne uz stalno mešanje. Zdelice za puding isperite sa hladnom vodom, uspite puding i dobro ohladite. Kad je dobro ohlaen okrenite na tanjir. Ovo je najobicnija verzija pudinga sa bazgom-zovom kako je ko zove, ponekad znam da napravim em od cvetica i da na puding stavim kašicicu džema. Ako volite bazgu i njen miris, svidece vam se i ovaj puding.

Savet