

## *Puding od starog hleba*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g (4 kriške)** starog hleba
- **50 g** margarina
- **75 g** zaslaženih brusnica
- 2 jajeta
- **120 ml** mleka
- **75 g** šećera
- **1 kašičica** arome vanile
- **1 kašičica** mešavine začina za medeno srce
- (muškatni oraščić, kardijaner, đumbir,
- karanfilic, anis, kardamon)

### **Priprema**

Hleb iseci na male kockice. Vatrostalni sud dimenzija 22x14cm premazati margarinom i posuti prezlina. U pripremljen vatrostalni sud rasporediti kockice starog hleba.

Margarin na tihoj vatri rastopiti i ravnomerno preliteri preko hleba. Brusnice preliteri vrelom vodom da nabubre, ocediti i rasporediti po kockicama hleba.

Jaja sa malo soli penasto umutiti, dodati šećer i dobro umutiti, dodati aromu vanile, mešavinu začina za medeno srce i na kraju mleko i dobro umutiti. Pripremljen preliv ravnomerno preliteri preko hleba i sve pritiskajte viljuškom, da hleb nigde ne ostane suv.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 30 minuta. Puding je gotov kada hleb dobije lepu smeću boju a stranice pocnu da se odvajaju od ivice vatrostalnog suda.

Može se servirati sa sladoledom ili preliti sa nekim vocnim sirupom.

## **Savet**

U ovim letnjim danima poželjno je hleb što prije iskoristiti da se ne uplesnivi. U pravilu ga osušim u rerni za domaće prezle a danas sam se odlučila na izradu slatkog pudinga od starog hleba. Na internetu sam naišla na mnoštvo recepata. Napravila sam svoju kombinaciju sa dodatkom začina i zadovoljna sam sa dobijenim rezultatom.