

Puding od starog hleba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g (4 kriške)starog hleba**
- **50 gmargarina**
- **75 gzaslaenih brusnica**
- **2jajeta**
- **120 mlmleka**
- **75 gšecera**
- **1 kašicicaarome vanile**
- **1 kašicica mešavine zacina za medeno srce**
- (muškatni orašcic, kordijaner, umbir,
• karanfilic, anis, kardamon)

Priprema

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

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

Jaja sa malo soli penasto umutiti, dodati šefer i dobro umutiti, dodati aromu vanile, mešavinu zacina za medeno srce i na kraju mleko i dobro umutiti. Pripremljen preliv ravnomerno preliti 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 smeđu boju a stranice pocnu da se odvajaju od ivice vatrostalnog suda.

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

Savet

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