Jorkširski puding

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **malo**soli
- **300 ml**mleka
- **225 g**brašna
- **po potrebi**ulje, mast ili puter

Priprema

Umutiti mikserom jaja sa šolju.

Dodati mleko, a onda lagano sipati brašno i sve sjediniti. Masa ce biti kao za gušce palacinke.

Pre nego što se pocne mutiti masa u kalupe za projice sipati na dno ulja koliko da pokrije dno ili komadic masti ili putera. Kalup staviti u rernu na 250'C da se greje, a onda poceti praviti testo. Izvaditi zagrejan kalup pa sipati u njega testo skoro do vrha. Ja sam, posto mi je kalup malo stariji stavila u njega silikonske kalupcice pa u njih sipala ulje, a posle testo.

Peci ih na 220'C 15-20 minuta.

Pecene izvaditi iz rerne, a onda, malo prohlaene, i iz kalupa.

Mogu se jesti samostalno uz neki napitak ili ih puniti slanim ili slatkim punjenjem.

To mogu biti krem sir, pavlaka ili parce tvrdog sira sa šunkom ili salamom, kobasicom... ili za slatki varijantu neki džem ili krem.

Savet

Jorksirski puding je englesko pecivo koje se zapravo sluzi uz glavno jelo , bilo neko meso ili jelo od povrca. Naravno moze se jesti i ovako , punjeno slanim ili slatkim punjenjem. Inace, puding u engleskoj kuhinji je nesto sasvim drugacije nego sto mi , na ovim prostorima, podrazumevamo (slatki krem). Brzo i jednostavno se sprema.