

# Anglický vánoční pudink

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

200 g	hovězí loj (nebo máslo)
100 g	zkaramelizovaný cukr
2 ks	citronová kůra z chemicky neošetřeného citronu
100 g	kandované ovoce
	strouhaný muškátový oříšek
100 g	strouhaná houska
40 g	hladká mouka
2 ks	vejce
40 ml	mléko
40 ml	koňak



## Postup přípravy

Do dobře ušlehaného vejce přidáme všechny přísady kromě koňaku a dobře umícháme. Celé necháme stát osmnáct hodin v chladu. Poté přidáme koňak a těsto vlijeme do tukem vymazané pudinkové formy. V páře vaříme osm hodin. Pudink lze v chladu skladovat i delší dobu, dokonce se někdy doporučuje připravovat ho až s měsíčním předstihem.

**Poznámka:** Vánoční pudink patří spolu s pečeným krocenem a biskupským chlebíčkem k tradičnímu vánočnímu menu v Anglii. Ten, kdo ho vaří, do něj ukrývá stříbrnou minci, která přinese štěstí člověku, jež ji ve své porci najde.