

Dýňový puding

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	menší dýně hokkaidó
100 ml	mléko
1 ks	vanilkový lusk
špetka	skořice a muškátový oříšek
1 lžice	med



Postup přípravy

Dýni rozřízneme na půl, vydlabeme a pokrájíme na menší kostičky. Vložíme do hrnce, zalijeme vodou tak, aby pouze zakryla povrch zeleniny a vaříme přibližně 15 minut, dokud dýně nezměkne. Poté vodu slijeme a uvařenou dýni dáme do mixéru společně s mlékem a lžící medu. Vše do hladka rozmixujeme. Vzniklou kaši dáme zpět do hrnce na sporák, přidáme špetku skořice, muškátového oříšku a zrníčka z vanilkového lusu. Podle chuti dosladíme, necháme ještě chvíli prohřát a můžeme podávat. Pokud nemáme rádi puding teplý, je možné jej nejprve vychladit v lednici.