

Dýňový puding

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	menší dýně hokkaido
100 ml	mléko
1 ks	vanilkový lusk
1 špetka	skořice
1 špetka	muškátový oříšek
	med



Postup přípravy

Dýni oloupeme, vydlabeme a pokrájíme na menší kostičky. Vhodíme do vody 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 lusku. Podle chuti dosladíme, necháme ještě chvíli prohřát a můžeme podávat. Pokud nemáme rádi puding teplý, je možné jej nejprve vychladit v lednici.