

# Puding s růžovou vodou

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

2 hrnky	mléko
6 lžic	kukuřičný škrob
1/2 hrnku	smetana
1/2 lžíce	růžová voda
1/2 hrnku	cukr krupice
pár kapek	růžové gelové potravinářské barvivo



## Postup přípravy

Do menší misky nalijeme 1 hrnek mléka, přidáme kukuřičný škrob, růžovou vodu a důkladně prošleháme, aby se škrob zcela rozpustil. Do hrnce vlijeme zbylý hrnek mléka, smetanu a přidáme cukr. Na mírném plameni zahříváme, dokud se povrch nezačne jemně chvět, nechceme nechat zcela vařit. Poté za stálého šlehání přilijeme směs s kukuřičným škrobem, přidáme rovněž pár kapek růžového barviva a pár minut promícháváme, dokud směs nezačne houstnout. Hotový puding rozdělíme do dezertních skleniček, necháme zchladnout při pokojové teplotě, poté zakryjeme potravinovou fólií a vychladíme v lednici. Podáváme ozdobené například plátkem růže nebo domácí šlehačkou.