Puding kocke od vanile i bundeve

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pecene bundeve
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **400 ml**mleka
- **400 ml**vode
- **4 kašike**šecera

Priprema

Staviti 300ml mleka, 300ml vode i 4 kašike šecera da se kuvaju do vrenja. 100ml mleka i 100ml vode pomešati, pa razmutiti prah pudinga. Kada mleko i voda na ringli provre, umešati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne.

Izmeljati pecenu bundevu viljuškom. Ukoliko nemate pecenu, svežu isecite na kocke, pa poredjajte na pleh i pecite 2h na 180C.

Izmeljanu bundevu dodati u kuvan puding, pa sjediniti, izliti u pleh i ostaviti da se ohladi i stegne. Seci na kocke, dekorisati po želji, pa služiti.

Savet