



Kivijev puding

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kivije olupimo, prerežemo in spasiramo. Gustinu primešamo del mleka in sladkor in razmešamo, da ni grudic.

Preostalo mleko zavremo. Vlijemo kivi in zmes za zgoščanje. Ves čas mešamo ter prilijemo smetano. Ko se zgosti, je puding kuhan.

Modelčke oblijemo z vodo in vlijemo puding. Ohlajenega nato zvrnemo na krožnik in postrežemo s smetano.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 5 kivijev
- 5 žlic sladkorja
- 4 dcl mleka
- 4 zvrhane žlice gustina (jedilni škrob)
- 1 dcl goste smetane