



Летен пудинг од леб

Овој пудинг потекнува од Англија и е едноставен, освежувачки летен рецепт кој се подготвува неколку часа пред да го јадете и се чува во фрижидер - бел леб потопен во шумско овошје и оставен во фрижидер за да добие облик на пудинг.



Состојки:

- 10 парчиња бел леб
- 500 грама мешано овошје
- 2 супени лажици шеќер
- 100 милилитри вода

Чекор 1

Од парчињата бел леб извадете ги корките и исечете ги дијагонално на пола.

Чекор 2

Ставете го овошјето, шеќерот и водата во тава и загревајте додека убаво да се спојат.

Чекор 3

Во длабокиот сад ставете прозирна фолија во две насоки за после полесно да го извадите пудингот.

Потопувајте го лебот во сокот и редете го по сидовите на садот да формирате круг и потоа ставете го овошјето да го пополните внатрешниот дел.

Чекор 4

На крај наредете еден слој со леб за да го затворите пудингот, завиткајте го убаво со фолијата и ставете го во фрижидер најмалку 3-4 часа или цела ноќ доколку имате можност.

Чекор 5

За да го послужите, извадете го долниот дел од фолијата, потоа свртете го пудингот на чинија и отстранете ги и останатите делови фолија.

Исечете го како торта и одозгора декорирајте со шлаг.



Совет

Ова е одлична идеја за искористување на стар леб – за неколку минути имате во фрижидерот подготвен пудинг, па треба само да ги чекате гостите.

Шеќерот е неопходен, за да се неутрализира горчливиот на бобинките.

Користени производи:



Сет од 2 сада за матење



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk