

SREDNJEVEŠKI HRUŠKOV PUDING

Recept je prilagojen po receptu iz knjige »Daz Buoch von
guoter Spise«, Würzburg, 1345



KAKO SE LOTIM PRIPRAVE?

Okusna in zdrava sladica!

Hruške olupi in nasekljaj na majhne kocke. Položi jih v lonec, zalij z belim vinom in dodaj maslo. Kuhaj na zmernem ognju toliko časa, da nastane lepa zmes. Nato jih pretlači in precedi skozi cedilo nazaj v lonec (lahko se poslužiš tudi mešalnika).

Dodaj sladkor, cimet, smetano in rumenjake ter ponovno kuhaj in skrbno mešaj, dokler se puding ne zgosti. Vlij ga v posodice in pusti, da se ohladi, lahko pa poješ tudi toplega.

Dober tek!

Narodni muzej Slovenije, marec 2020

ZA PRIPRAVO
POTREBUJEŠ:

500 G HRUŠK
150 ML BELEGA VINA
20 G MASLA
1 ŽLIČKA MEDU
2 ŠČEPKA CIMETA
4 VELIKE ŽLICE SLADKE
SMETANE
3 RUMENJAKE

Recept zadostuje za 2
osebi. Vino lahko
nadomestiš tudi z vodo.

NARODNI
MUZEJ
SLOVENIJE

