

Ječam: Puding od ječma iz Rudna

Krem puding od ječma

75 g ječma
3 jabuke
karamel vanila
cimet šećer
4 kašike mlevenog keksa

Puding od ječma iz Rudna

75 g ječma
150 g oraha
1½ kašika meda
30 g suvih brusnica
30 g suvog grožđa
30 g suvih kajsija
1 štapić burbon vanile
½ kašičice muskantnog oraha
100 g crne čokolade
100 g šlaga

Način pripreme

Krem puding od ječma

Skuvati opran ječam. Kada je ječam skoro gotov dodati oljuštene iseckane jabuke. Kuvati nekoliko minuta i sve zajedno izblendati i dodati cimet šećer i karamel vanilu.

Mleveni keks sipat na dno posude za serviranje i naliti puding. Preko posuti još malo mlevenog keksa, cimet šećera i karamel vanile. Ostaviti u frižideru 2-3 sata pre serviranja.

Puding od ječma iz Rudna

Ječam skuvati i procediti i ostaviti da se prohladi. U posudu sa ječmom dodati mlevee orahe, med, suvo voće, štapić vanile i muskantni oračić, ali ne previše. Sipati u činije za puding i ukrasiti šlagom i istopljenom crnom čokoladom.