

# 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.