



# Pudding dyniowy

Autor: [najlepszewkuchni.pl](https://najlepszewkuchni.pl)

To aromatyczny budyń, który osłodzi każdy jesienny poranek. Dynia doskonale rozgrzewa i nadaje się znakomicie nie tylko do potraw śniadaniowych, ale o każdej porze dnia.

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Dynię obierz i usuń z niej pestki. Miąższ pokrój w kostkę.

### Krok 2

Na garnku umieść sito, wlej wodę do garnka tak, aby nie sięgała sitka. Umieść na ogniu. Na sito wyłóż pokrojoną dynię. Gotuj przez ok. 20 minut, aż dynia zmięknie.

### Krok 3

Ugotowaną dynię wraz z mlekiem, cynamonem, gałką muszkatołową, imbirem, kurkumą i miodem zmiksuj blenderem.

### Krok 4

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Orzechy włoskie obierz. Pudding przełóż do miseczek i udekoruj go ubitą śmietanką oraz orzechami. Smacznego!

## Składniki

½ dyni

125 ml mleka Łaciate 2%

¼ łyżeczki cynamonu

¼ łyżeczki gałki muszkatołowej

¼ łyżeczki imbiru

¼ łyżeczki kurkumy

1 łyżka miodu

ok. 100 ml śmietanki UHT Łaciata 30%

2 orzechy włoskie