

## Zeleninový pudink

---

Doba přípravy: 50

### Ingredience:

30 g krupicové mouky  
30 g másla  
100 g kořenové zeleniny  
1 dl mléka  
2 vejce  
zelená petrželka  
sůl

### Postup přípravy:

Rozpustíme si máslo, do kterého zamícháme mouku, trochu osmažíme, zalijeme mlékem a povaříme na hustou kaši. Do vychladlé kaše přidáme žloutky, uvařenou a nakrájenou zeleninu, nasekanou petrželku, sůl, tuhý sníh ušlehaný z bílků a vše zlehka zamícháme. Směs dáme do připravených formiček vymazaných máslem a vysypaných krupicí, které vložíme do větší nádoby s vodou. Nádobu přikryjeme a pudink vaříme asi 30 minut.

Zeleninový pudink Podáváme s bramborovou kaší.