



# Melounový dezert

asi 4 porci



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady::

### Přísady:

- 1 balení Dr. Oetker Puding příchutí Vanilka
- 2 zarovnaná PL cukr
- 450 ml mléko polotučné
- 150 g zakysaná smetana
- 1 ks meloun žlutý zralý
- máta

- 1 Puding uvaříme podle návodu na obalu, ale pouze s 2 PL cukru a 450 ml mléka. Necháme vychladnout.
- 2 Do vychladlého pudingu vmícháme zakysanou smetanu.
- 3 Meloun rozpůlíme. Lžičkou vydlabeme z melounu kuličky. Případnou vodu z melounu slijeme.
- 4 2/3 kuliček vmícháme do pudingu. Touto pudingovou směsí naplníme slupky melounu. Zbylou 1/3 kuliček dezert ozdobíme. Dozdobíme lístky máty.

### Tip:

- Okraj řezu melounu můžeme vytvarovat do špičatých hrotů. Při seřezávání postupujeme opatrně, abychom neprořizli dužninu.

