

(odc.01) pudding „łaciaty pies”

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.1)

ilość osób: 6

trudność: **trudne**

Składniki

120g mąki
120g bułki tartej
120g bardzo zimnego masła
120g cukru kryształu
szczypta soli
120g suszonych moreli
440g rodzynek lub sułtanek
1 jajko
gałka muszkatołowa
korzeń świeżego imbiru
skórka otarta z 1 pomarańczy
140 ml mleka
złocisty syrop cukrowy lub syrop klonowy
bita śmietana, sos waniliowy

Przygotowanie

Masło zetrzeć na tarce. Morele posiekać. Wsypać do miski mąkę, bułkę tartą, masło i cukier. Dodać szczyptę soli. Przemieszać. Dodać morele i rodzynki. Zetrzeć do miski ok. ¼ gałki muszkatołowej. Imbir obrać i zetrzeć na tarce. Dodać ok. 2 łyżek (30 ml) startego imbiru. Zamieszać. Dodać jajko i mleko. Wszystko razem dobrze wymieszać. Żaroodporną miseczkę lub foremkę o pojemności 1,5 litra wysmarować masłem. Przełożyć do niej masę i wyrównać wierzch. Foremkę przykryć szczelnie folią aluminiową. Wstawić foremkę do wysokiego garnka i wlać do niego tyle wrzącej wody, by sięgała do połowy wysokości foremki. Garnek szczelnie przykryć folią aluminiową lub pokrywką, doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu 3 godziny. Od czasu do czasu zajrzeć i ewentualnie dolać gorącej wody, by nadal sięgała do połowy wysokości foremki. Wyjąć foremkę z garnka, zdjąć folię, przykryć talerzykiem i obrócić foremkę do góry dnem. Zdjąć foremkę i jeszcze gorący pudding poleać syropem. Pokroić pudding na kawałki, rozłożyć na talerzykach i podawać z bitą śmietaną i/lub sosem waniliowym.

© Jamie Oliver 2002