



## Chlebový pudink s citrusovou polevou a kandovanými slupkami

### SUROVINY NA 6 PORCÍ

- 2–3 hrnky staršího chleba nebo pečiva
- 2 hrnky mléka
- 2 vejce
- 3 lžíce cukru
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžíce rozpuštěného másla
- hrst rozinek, sušeného nebo čerstvého ovoce
- kůra z citronu nebo pomeranče, ideálně bio
- skořice, muškátový oříšek nebo kardamom podle chuti

### CITRUSOVÁ POLEVA

- šťáva z citronu nebo pomeranče
- 150 g moučkového cukru

### KANDOVANÉ CITRUSOVÉ SLUPKY

- slupky z 1–2 bio citronů nebo pomerančů
- 250 ml vody
- 375 g cukru
- další cukr na obalení

### POSTUP

Starší pečivo nakrájejte na kostky, vložte do mísy, zalijte mlékem a nechte 10–30 minut nasáknout. Přidejte vejce, cukr, vanilkový cukr, rozpuštěné máslo, citrusovou kůru, koření a ovoce. Dobře promíchejte.

Směs přesuňte do vymazané formy nebo pekáčku. Pečte při 180 °C asi 40–45 minut, dokud pudink nezezlátne a střed se nezpevní.

Na polevu smíchejte moučkový cukr s citrusovou šťávou. Šťávu přidávejte postupně, aby vznikla hustá hladká poleva. Naneste ji na krátce vychladlý pudink.

Na kandované slupky nakrájejte dobře omytou bio citrusovou kůru na tenké proužky. Třikrát ji krátce považte ve vroucí vodě a slijte, aby se odstranila hořkost. Poté připravte sirup z vody a cukru, vložte do něj slupky a vařte 60–80 minut, dokud nezprůsvitní. Nechte zaschnout na pečicím papíru a obalte v cukru.

### SERVÍROVÁNÍ

Chlebový pudink podávejte vlažný nebo studený. Ozdobte citrusovou polevou a kandovanými slupkami. Hodí se jako dezert ke kávě nebo jako sladké využití staršího pečiva.

### ZERO WASTE PRINCIP

Starší chléb a pečivo se díky tomuto receptu promění v plnohodnotný dezert. Zbytky ovoce, rozinky nebo sušené ovoce použijte přímo do náplně. Citrusovou kůru používejte v jídle jen z bio ovoce. Zbylý sirup po kandování lze využít do čaje, kaše, jogurtu nebo na dochucení dezertů.