

Yorkshirský pudink (jorkšajrský)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 120 g
- mléko 6 dl
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do prosáté mouky vyšleháme vejce a po částech mléko, přidáme mletý pepř, sůl a necháme 1 hodinu stát
2. Pak těsto rozmícháme, nalijeme do čtvercové zapékové misky na hodně horký olej a pečeme v horní části hodně vyhřáté trouby (220 °C), 25-30 minut
3. Pudink nakrájíme na čtverečky a ihned podáváme.

Poznámka:

V Anglii podávají tento pudink k rostbífů spolu s opečenými bramborami a s křenovou omáčkou.