

Reveňový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- mladá reveň 1 kg
- cukr 300 g
- vanilkový pudink 50 ks
- pomerančová a citronová kůra 1 špetka
- vanilkový cukr 1 balíček
- tlučený hřebíček 1 špetka
- voda 1.5 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou, oloupanou reveň nakrájíme, podlijeme polovinou vody, osladíme a v zakrytém rendlíku v troubě dusíme doměkka. V druhé polovině vody rozmícháme pudinkový prášek, vlijeme do reveně. Za stálého míchání povaříme, dochutíme a nalijeme do pohárů. Vychladíme a ozdobíme podle chuti a fantazie.