



Pehmeä porkkanapuuro

Aineet: 600 g porkkanoita
1 l vettä
1 dl mannaryynejä
3/4-1 dl tummaa tai tavallista sokeria
riipaus suolaa
2-3 rkl sitruunamehua

Valmistus: Kuori ja paloittele porkkanat ja keitä ne kypsiksi vedessä. Soseuta porkkanat ja kaada takaisin kattilaan liemen joukkoon. Kuumenna sose kiehuvaaksi ja vatkaa joukkoon mannaryynit. Keitä miedolla lämmöllä 5 minuuttia, sekoita silloin tällöin. Mausta puuro sokerilla ja suolalla ja halutessasi sitruunamehulla. Jäähdytä puuro kylmäksi ja vatkaa se kuohkeaksi

www.superkokki.com