



Ruispuolukkapuuro

Aineet: 1/2 l puolukoita
8 dl vettä
riipaus suolaa
3 dl ruisjauhoja
1- 2 dl sokeria tai siirappia

Valmistus: Survo puolukat ison kattilan pohjalle. Lisää vesi ja kiehauta. Vatkaa jauhot vähitellen kiehuvaan veteen ja keitä silloin tällöin pohjaa myöten sekoittaen tunnin. Puuro palaa helposti pohjaan, joten käytä mietoa lämpöä. Lisää suolaa ja lopuksi sokeri tai siirappi. Tarjoa puuro lämpimänä.

www.superkokki.com