



Omenapuuro

Aineet: 2 litraa vettä
1 kg tuoreita omenoita
tai 300g kuivattuja omenia
100g sokeria
1 dl perunajauhoja
kanelia

Valmistus: Tuoreet omenat kuoritaan ja lohkotaan ja siemenkodat poistetaan. Kuivat omenat pannaan edellisenä iltana keitinveeteensä likoamaan. Omenat ja kanelinpalanen keitetään sitten hiljaisella lämmöllä, niin etteivät ne mene rikki.

Puuro maustetaan ja suurstetaan kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla. Puuro saa kiehahtaa.

Tarjotaan kylmänä.

www.superkokki.com