



Pihlajanmarjapuuro

Aineet: 2 litraa vettä
1/2 litraa pihlajanmarjoja
3 omenaa
100g sokeria
3 dl ruisjauhoja
2 rkl perunajauhoja

Valmistus: Pihlajanmarjat kiehausetaan ja siivilöidään. Laita tämän jälkeen marjat ja lohkoiksi leikatut omenat uuteen veteen kiehumaan. Kun liemi on tarpeeksi maukasta siivilöidään se ja laitetaan uudelleen kiehumaan. Ruisjauhot ja sokeri sekoitetaan joukkoon ja annetaan puuron kiehua n. 1 tunti. Tämän jälkeen perunajauhot sekoitetaan kylmään veteen ja vatkataan puuroon, joka saa kiehahtaa. Tarjotaan kylmänä.

www.superkokki.com