



Aurinkoinen aamupuuro

Aineet: 1 tlk säilykepersikoita
1 litra vettä
4 dl neljän viljan hiutaleita
1/2 tl suolaa
1 appelsiini
2 rkl hunajaa tai sokeria

Valmistus: Valuta persikoista liemi ja paloittele ne pieniksi kuutioiksi. Kiehauta vesi. Sekoita joukkoon hiutaleet ja suola. Keitä 3 minuuttia välillä sekoittaen ja hauduta kannen alla 2 minuuttia. Leikkaa appelsiini pieniksi paloiksi ja lisää palat yhdessä persikkakuutioiden kanssa puuroon. Mausta puuro hunajalla.

www.superkokki.com