



Puuro kokonaisesta kaurasta

Aineet: 1 litra vettä
2 dl kaurahelmiä
1 tl suolaa
2 dl kermaa

Valmistus: Liota kaurahelmiä vedessä 2 - 3 tuntia tai kiehauta mikrossa 3 - 4 minuuttia. Lisää kerma ja suola. Hauduta uunissa 150 - 170 asteessa 2 - 3 tuntia. Sekoita paiston aikana pari kertaa, että seos tasoittuu.

Tarjoa marjakeiton tai maidon kanssa.

Puuro sopii erinomaisesti myös joulupuuroksi.

www.superkokki.com