



Leipäpuuro

Aineet: 10 viipaletta hapanleipää
6 dl vettä
2 dl puolukoita survottuna
1 dl sokeria

Valmistus: Anna leipäviipaleiden liota vedessä pehmeiksi. Tee seoksesta esim. sauvasekoittimella tasainen sose. Lisää joukkoon puolukkasurvos ja sokeri. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Anna puuron hautua noin 150-asteisessa uunissa 1 1/2 - 2 tuntia. Hapanleipäviipaleiden sijasta voit käyttää 2 dl ruisjauhoja.

www.superkokki.com