



## Gurjevin puuro

Aineet: 8 dl maitoa  
50 g sokeria  
1 tl suolaa  
200 g mannaryynejä  
40 g voita  
4 valkuaista  
80 g sokeria  
50 g pähkinärouhetta  
vaniljasokeria

Valmistus: Kuumaan maitoon sekoitetaan sokeri ja suola ja sitten mannaryynit. Kun puuro sakenee vähennetään lämpöä ja keitetään 10 minuuttia sekoittaen. Valmiiseen puuroon lisätään voi, sokerin kanssa vatkatut valkuaiset, pähkinärouhe ja vaniljasokeri hyvin sekoittaen.

Puuro kaadetaan paistinpannuun tai muuhun matalareunaiseen uuninkestävään astiaan. Pinta tasoitetaan ja ripotellaan sokeria. Paistetaan grillissä tai kuumalla raudalla, kunnes sokeri sulaa kullan väriseksi. Puuro laitetaan vielä kuumaan uuniin 5-7 minuutiksi.

Puuro koristellaan keitetyillä tai säilötyillä omenoilla, päärynöillä, persikoilla, marjoilla ja paahdetulla pähkinärouheella ja manteleilla. Säilötyt hedelmät valellaan kirsikka-, mansikka- tai muulla makealla mehulla. Puuro tarjoillaan kylmän maidon kera.