

Risgrynsgröt

Risgrynsgröt är gott både till frukost och kvällsmat.

Koka den gärna på lite fetare mjölk för fylligare smak.

INGREDIENSER (6 port)

2 ½ dl rundkornigt ris

5 dl vatten

2 msk Svenskt Smör

från Arla

½ tsk salt

8–9 dl Arla mjölk

1 kanelstång

1–1½ msk socker

Blanda ris, vatten, smör och salt i en stor tjockbottnad kastrull.

Låt koka på svag värme

ca 10 minuter.

Tillsätt mjölk och kanelstång. Låt

gröten koka på svag värme 30-40 minuter.

Späd med mer mjölk om gröten blir för

tjock. Smaksätt med sockret. Servera med

mjölk och kanel.

TIPS! Ställ grötkastrullen i ugnen på 100 grader efter att gröten kokat upp med mjölken. Låt stå cirka en timme i ugnen. Ingen risk att gröten bränns vid eller kokar över.

