

# Risgrynsgröt



6 PORT  
2 1/2 dl rundkornigt ris  
5 dl vatten  
2 msk Arla® svenskt smör  
1 tsk salt  
8–9 dl Arla® mjölk  
1 kanelstång  
1–1 1/2 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 mycket svag värme 30–40 minuter. Späd med mer mjölk om gröten blir för tjock. Smaksätt med sockret. Servera med mjölk och kanel.



**Tips från tomten!** Vill du ha en ännu krämigare och fylligare risgrynsgröt så använd Arla® ekologisk gammaldags mjölk som är ohomogeniserad och har naturlig fetthalt. Mjölk som den smakade förr.

Fler juliga recept på [www.arla.se](http://www.arla.se).