

RISGRYNS gröt

4 PORTIONER

1 msk Svenskt Smör från Arla

1 ½ dl rundkornigt ris

½ tsk salt

1 liter Arla® ekologisk gammaldags mjölk

1 kanelstång

ev strösocker



Smält smöret i en kastrull. Tillsätt ris, salt och ca 3 dl av mjölken. Koka upp under omrörning. Späd med resten av mjölken lite i taget under omrörning. Sänk värmen. Lägg ner kanelstången. Låt gröten koka på svag värme under lock ca 40 min. Rör om då och då. Passa noga så att gröten inte kokar över. Smaksätt eventuellt med lite socker. Servera med mjölk och kanel.



Grönot inte alltid tur

Mandeln i gröten är en över hundra år gammal tradition. Att få den betyder tur och somliga tror att det väntar bröllop. Men på vissa håll straffas den som får mandeln med juldissen.

Julstöka med oss.

Recept, pyssel, tips och annat kul hittar du på www.arla.se/jul.