



Sviskegrøt

Ingredients

- ♥ 150 g stenfrie svisker
- ♥ 8 dl vann
- ♥ 120 g sukker
- ♥ 3 ss potetmel
- ♥ 2 ss kaldt vann

Servering:

kald melk

litt sukker



Instructions

Ha svisker, 8 dl vann og sukkeret i en kjele. Kok dette på middels varme til sviskene er møre, ca 15 minutter. Etter et kvarters småkoking, har sviskevannet blitt brunt av sviskene.

Ta kjelen av platen. Løs opp potetmelet i 2 ss kaldt vann. Bland dette i sviskeblandingen. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp under omrøring til sviskegrøten tykner.

Ta kjelen av platen og avkjøl grøten litt før servering.

Tips

- ♥ Bruk bløte svisker av god kvalitet. Det gir best Sviskegrøt!
- ♥ Hvis du ønsker å avkjøle sviskegrøten til den er kald, lønner det seg å drysse litt sukker på toppen av grøten for å unngå at det danner seg snerk.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21807>