Sviskegrøt

Ingredienser



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

Servering:
kald melk
litt sukker

Fremgangsmåte

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.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sviskegrot