



RISGRYNSGRÖT

En värmande klassiker i juletid.

Ingredienser

1,5 dl ris, rundkornigt (*grötris*)
3 dl vatten
2 krm salt
1 msk smör
1 msk strösocker
7 dl mjölk
1 st kanelstång

Gör så här

1. Koka upp riset med vatten, salt, smör och socker. Koka under lock ca 10 min på svag värme tills vattnet nästan kokat in.
2. Häll på mjölk och rör om. Lägg i kanelstången.
3. Koka på mycket svag värme under lock ca 40 min. Rör om regelbundet och var noga så att den inte bränner fast.
4. Servera med kall mjölk, strösocker och kanel.