

Risengrød

Vand.....1 dl	1. Bring vandet i kog i en gryde.
Mælk.....1½ liter	2. Tilsæt halvdelen af mælken og bring den i kog.
Grødris.....180 g	3. Drys risene i under omrøring. Tilsæt resten af mælken.
Salt.....½ tsk	4. Dæmp til meget svag varme og læg lå på gryden.
	5. Kog grøden ved meget svag varme ca. 50 min. Rør af og til.
	Grøden må ikke brænde på.
	6. Sluk for grøden, og smag til med salt.
Kannelsukker (sukker blandet med kanel)	7. Serveres med Kannelsukker, smør og saftevand.
Smør	
Rød saftevand	

