



AKTIVITETER

Recept på Sutlac

Detta är en vanlig efterrätt ungefär som rispudding eller lös risgrynsgröt



- 6 dl mjölk
- 1 dl socker
- 1 dl ris
- 1/4 dl maizena
- ¼ dl potatismjöl
- ½ tsk salt
- Kanel

Koka riset i 2 dl vatten. Ös i mjölken, saltet och fortsätt koka tills det tjocknar.

Blanda maizena och potatismjöl i kallt vatten, ös sakta ner det i risblandningen och vispa i ca 10 min.

Tillsätt sockret och koka till lagom tjocklek. Ös upp i portions-skålar och strö kanel över.

Smaklig måltid! Afiyet olsun!