



Sekahedelmäkeitto

Aineet: 1 l vettä
1 1/2 dl sekamehua
1 dl rusinoita
250 g kuivattuja sekahedelmiä
1 dl sokeria
3 rkl perunajauhoja

Valmistus: Laita sekahedelmät ja rusinat pariaksi tunniksi kylmään veteen. Lisää mehu sekä sokeri ja keitä hedelmiä miedolla lämmöllä, kunnes ne ovat pehmeitä ja liemeen on tullut makua. Sekoita perunajauhot tilkkaan kylmää vettä ja kaada seos hedelmäliemeen koko ajan hämmentäen. Kiehauta. Tarjoa sellaisenaan jälkiruokana tai riisipuuron kanssa.

www.superkokki.com