



Puolukka-omenakeitto

Aineet: (4 ruokailijalle)
1 l vettä
1 pala kanelia
4 dl puolukoita
1 dl sokeria
5-6 kaneliomenaa
2 1/2 rkl perunajauhoja
tilkka vettä

Valmistus: Keitä puolukoita ja kanelipalaa vedessä noin 10 minuuttia.

Poista omenoista siemenkodat, kuori ja leikkaa lohkoiksi. Mausta keitos sokerilla, lisää omenalohkot ja anna kiehua edelleen noin 5 minuuttia.

Suurusta keitto veteen sekoitetuilla perunajauhoilla.

Tarkista maku ja tarjoa keitto jäähtyneenä.

www.superkokki.com