

Rukkihelbepuder (4 portsjonit)

Koostisosad

2 dl rukkihelbeid
400 ml piima
300 ml vett
2 tl suhkrut
½ tl soola

Peale

meelepäraseid marju, näpuotsatäis kaneeli



Valmistamine

- Vala potti vesi, lase keema tõusta.
- Lisa piim, kuumuta vee ja piima segu keemiseni.
- Lisa rukkihelbed, sool ja suhkur.
- Keeda putru 3 minutit, pidevalt segades.
- Tõsta pott külmale pliidiplaadile, lase pudrul 2 minutit kaane all haududa.
- Tõsta puder taldrikule, lisa meelepärased marjad.
- Soovi korral raputa pudrule peale kaneeli.