

## Inkoonpuuro, Melakkapuuro, Uutispuuro, Pastanttipuuro, Perunapuuro



6-7 perunaa ( ei kesäisiä uusia perunoita , vaan paksukuorista perunaa)  
1 l vettä  
1 tl suolaa  
2dl ruisjauhoja  
(ohrajauhoja)



Kuori ja lohkoperunat ja keitä ne kypsiksi suolalla maustetussa vedessä.

Kaada keitinvesi talteen ja survo perunat kattilassa.

Sekoita keitinvesi perunasoseen joukkoon ja kuumenna kiehuvaksi.

Vispilöi jauhot soseeseen pienissä erissä, ettei paakkunnu.

Keitä hiljalleen hauduttaen n.tunti välillä sekoittaen.

Tarkista maku ja tarjoa puuro voisilmän ja maidon kanssa kuumana.



Laita loppu puurosta matalaan vuokaan ja jäähdytä.

Paista paistinpannalla voissa kylmää puuroa ohuina viipaleina molemmin puolin, jotta pinnalle saadaan ruskistettu kuori.

Tarjoa kuumana maidon kanssa.

