

Oppskrift

Semulegrynspudding



1

Kok opp melken. Dryss grynene i og rør til det koker.

2

Kok grøten under lokk i 15-20 minutter, til grynene er møre.

3

Avkjøl grøten litt og rør inn sammenvispet egg. Smak grøten til med sukker.

4

Hell grøten i serveringsbolle eller i en form hvis den skal hvelves. Avkjøl puddingen. Dekk den med lokk så det ikke dannes hinne på den.

5

Rød saus

Kok opp vann og saft. Smak blandingen til. Jevn sausen med potetmel. Hell den i en mugge eller bolle og strø litt sukker over så det ikke blir snerk på den.

Ingredienser

Melk

2,5 liter

Rød saus

Semulegryn	225 g
Egg	2,5 stk
Sukker	5 ss

Rød saus

Saft og vann	12,5 dl
Potetmel	ca 25 g

Litt kaldt vann