

# Ärtgröt från Larsbo Lantgård



6 portioner

## Ärtgröt

### Ingredienser:

1 l mjölk

2 kkp (3 dl) ärtmjöl

1 tsk salt

3 msk fläskflott

Smörj kastrullen med lite fläskflott för att undvika vidbränning. Koka upp mjölken och vispa ner lite mjöl i taget. Koka gröten i 5 minuter under flitig omrörning, salta sedan. Gröten blir mycket tjock och stabbig till konsistensen och kan därför spädas något.

Servera gärna med stekt fläsk och rårivna morötter till.

Gröten kan även kokas på vatten men blir då lite beskare och mindre välsmakande.

