



## Beskrivelse

Bring mælken i kog i en lille kasserolle. Tilsæt sagogryn og kog ved svag varme under låg i 20 minutter. Rør jævnligt i grøden.

Tilsæt salt og smag evt. til med lidt sukker. Sluk under kasserollen og lad grøden tykne under låg i 15 minutter.

Server sagogrøden med kanelsukker og smørklat.

## Ingredienser

30 g sagogryn  
2,5 dl mælk  
1 lille nip salt  
Evt. lidt sukker

Topping:

Kanelsukker  
1 smørklat

## Variationer

Server sagogrøden med frugtsauce eller -kompot.