

Rörost

4 liter komjolk
½ msk ostlöpe
3 msk socker
1 ägg
2 msk vetemjöl
2 kkp mjölk
1 bit kanel
kardemumma

Värm mjölken till 30°, sätt till ostlöpe och ställ kitteln åt sidan tills mjölken har löpnat. (ca 40 minuter) Då sätts kitteln åter över elden och får koka omkring 1½ tim. Kanelbiten läggs i, likaså sockret och Kardemumman. När nästan all vassla kokat in, gör men en redning på ägget, mjölken och mjölet, och osten får ytterligare ett uppkok. Lika god varm som kall.