



Svensk pølseret

4 pers.

Version 1

800 gram kogte
kartofler
(vers 2 er ukogt)
500 gram gode pølser
2 løg
smør
1 spsk. paprika
1 dåse konc. tomat
2 dl skummetmælk
½ dl piskefløde
salt peber

Version 2

samme ingredienser
som 1.

Fremgangsmåde. vers. 1

Skær pølserne og de kogte kartofler i mindre stykker.
Pil og skær løget i mindre stykker
Svits løget i smør til de er gyldne i en sauterpande.
Kom paprika og pølser i og steg i 3 min.
Tilsæt salt og peber.
Kom kartofler, mælk og piskefløde i og steg det hele i ca. 10 min.

Fremgangsmåde. vers. 2

Kartoflerne forkoges ikke, men er skåret i tynde skiver.
Når løget er svitset, skal alle ingredienser i og det hele steges i sauterpanden i ca. 30-35 min. til kartoflerne er møre.
P.S: I version 1 bliver retten lidt mere melet end til version 2

Kan pyntes med purløg

www.finn-ekelund.dk