



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pytt-i-panne med salsicciapølser, purre, speilegg og ajvardressing

Pyttipanne

350 g poteter
300 g salsicciapølser
1 stk gul paprika
1 stk purre
1 stk gulrot

Speilegg

2 stk egg

Servering

½–1 pakke aioli
½–1 pakke ajvar

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pytt-i-panne:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i jevnstore terninger (se tips). Varm opp en stor stekepanne med høye kanter, eller en tykkbunnet kjele, til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek poteteterningene i 10–12 minutter under omrøring, og krydre med litt salt og pepper underveis. Mens potetene steker, fortsett med resten av ingrediensene til pytt-i-pannen.
- 2. Pytt-i-panne, fortsettelse:** Kutt pølsene i skiver. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove biter. Skrell og kutt gulroten i tynne skiver. Snitt purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i centimeter-store skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek pølsene i omtrent 3 minutter. Tilsett grønnsakene, og stek det videre i omtrent 4 minutter under omrøring, eller til pølsene er gjennomstekte og grønnsakene er møre. Ha det hele over i en bolle, eller i pannen med potetene hvis de er møre.
- 3. Speilegg:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt ny olje hvis det trengs. Knekk eggene i pannen og stek dem i 2–3 minutter, eller etter eget ønske. Krydre med litt salt og pepper.
- 4. Servering:** Bland aiolien og ajvaren sammen i en liten skål. Vend grønnsakene og pølsene inn med de ferdigstekte potetene, og topp pytt-i-pannen med ajvardressing og speileggene.

TIPS!

Kok poteteterningene i lettsaltet vann i omtrent 10 minutter før de stekes. Da går stekeprosessen kjappere, og potetene blir lettere sprø og gylne. Har dere ikke en stor stekepanne til å blande alt i, kan dere bruke en ildfast form.