



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Svensk pølseret

### Svensk pølseret

600 g kartofler, medium  
1 stk løg  
3 stk grove grillpølser  
1 tsk paprika  
1 pose tomatpuré  
½ pose ketchup  
1+½ dl piskefløde  
½ pk purløg, frisk  
2 tsk smør\* <sup>b</sup>

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Skær kartoflerne i kvarte. Kog i letsaltet vand ca. 10-12 min.
2. Pil og hak løg fint. Skær pølserne i skrå skiver.
3. Smelt smør i en stor gryde og svits løg til de er bløde og gyldne. Tilsæt pølsekiverne og steg dem med i et par min. til de får lidt farve.
4. Drys paprika over, bland det og skru ned til middelvarme. Tilsæt tomatpuré og ketchup og lad det stege med i 1 min.
5. Hæld første mængde fløde i og lad retten simre ca. 3 min. til saucen er cremet og alt er gennemvarmt.
6. Hæld vandet fra kartoflerne og vend dem forsigtigt med pølserne, så kartoflerne ikke går i stykker. Varm retten igennem ca. 4 min. Tilsæt mere fløde og smag til med salt og peber. Servér med klippet purløg.