



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svensk pølseret

Svensk pølseret

600 g kartofler, små
1 stk løg
3 stk grove grillpølser
1 tsk paprika
1 pose tomatpuré
½ pose ketchup
1+½ dl madlavningsfløde
½ pk purløg, frisk
2 tsk smør* ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b 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 madlavningsfløde 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 madlavningsfløde og smag til med salt og peber. Servér med klippet purløg.