

Den bedste svenske pølseret



4 personer

800 g kogte kolde kartofler

500 g pølser

1 løg

10 g smør

3 tsk paprika, edelsuss

1 ds koncentreret tomatpure

2 dl mælk

½ dl piskefløde

½ tsk groft salt

Lidt peber

Skær kartofler og pølser i mindre stykker. Pil og hak løget.

Lad smørret blive gyldent og svits da løget der i 1 minut. Tilsæt paprika og pølser og lad det svitse i 3 minutter. Skru ned til jævn varme og tilsæt kartofler, tomatpure og de øvrige ingredienser. Lad retten koge i 10 minutter og så er den klar til at blive serveret.

Kilde: dk-kogebogen.dk

22.01.2017