

Svensk pølseret med pasta



Ingredienser:

- 500 g pasta (koges efter pakkens anvisning)
- 30 g smør
- 500 g pølser, skåret i mindre skiver
- 2 hakkede løg
- 300 ml fløde
- 400 ml mælk
- 4 spsk mel
- 1 spsk paprika
- 140 g koncentreret tomatpuré
- Salt og peber

How to:

1. Smelt smørret i en stor gryde.
2. Tilsæt løg og pølser, og steg dem, indtil pølserne er gyldne, og løgene er bløde.
3. Drys mel og paprika over, og tilsæt tomatpuréen.
4. Rør det hele godt sammen.
5. Hæld mælk og fløde i, og lad det komme op at boble, indtil saucen tykner.
6. Smag til med salt og peber.
7. Bland den kogte pasta i saucen.
8. Server straks.