

Svensk pølseret 4 portioner



Ingredienser:

- 1 kg røde pølser i skiver
- 100 g margarine
- 1,6 kg kartofler i tern (forkogte ca 5 min som tern)
- 300 g løg
- 3 dl tomatpure
- 6 dl fløde
- 9 tsk karry
- 6 tsk paprika
- 3 tsk peber
- 2 tsk salt

How to:

1. Margarine smeltes i en stor gryde
2. Krydderier brandes af
3. Løg svitses
4. Tomatpure, pølser og kartofler kommes i
5. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber
6. Lad det simre til pølserne er varme