

Svensk pølseret

^m/grovboller til 4 personer

Svensk pølseret

Kartofler.....700 g
Pølser.....350 g
Løg..... $\frac{1}{2}$ stk
Ketchup..... $\frac{3}{4}$ dl

1. Skræl kartoflerne og skær dem i små tern, og kog dem til de er møre.
2. Kom de kogte kartofler i en sigte, og hæld koldt vand over til de er kølet så meget ned, at du kan have hånden nede mellem kartoflerne uden at brænde dig.
3. Pil løget og skær det fint.
4. Skær pølserne i skiver på ca. 1 cm. Opvarm fedtstoffet i en gryde og svits løget heri til de er klare.
5. Tilsæt pølserne og steg dem let lysebrune.
6. Tilsæt kartoflerne og tomatketchup.
7. Husk at røre ofte, så retten ikke brænder på, og pas på ikke at mose kartoflerne for meget herved.

Grovboller

Gær.....25 g
Mælk..... $1\frac{1}{4}$ L
Salt..... $\frac{1}{4}$ tsk
Sukker.....2 spsk
Margarine.....65 g
Groft mel..... $1\frac{1}{2}$ dl
Hvedemel.....ca. 4 dl

Tip: I stedet for rå kartofler kan du bruge kolde kogte kartofler fra dagen før.

1. Gæren udrøres i den lune mælk.
2. Salt, sukker og blødt margarine røres i.
3. Groft mel tilsættes.
4. Hvedemel kommes i lidt efter lidt og æltes.
5. Formes straks til 8 boller og efterhæver i 10 minutter.
6. Pensles og bages 10 minutter ved 225 grader.

