

Svensk pølseret

Kartofler..... 1 kg
Margarine til stegning.....ca. 40 g
Løg..... 4 stk
Mælk.....3½ dl
Tomatkoncentrat..... 1½ lille ds
Salt og peber
Pølser..... 10 stk
paprika.....2-3 tst

1. Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Kog dem til de er tilpas møre. Skyl dem med koldt vand.
2. Hak løgene fint og svits dem til de er gyldne og klare.
3. Skær pølserne i skrå skiver og lad dem svitse med et øjeblik. Drys paprika over og bland det godt med pølser og løg.
4. Skru ned for varmen og tilsæt kartoflerne, mælk, tomatkoncentrat, salt og peber.
5. Bland det hele godt sammen og lad retten snurre til den er jævnet af mælken og kartoflerne.

