

Svensk pølseret (Den rigtige !)

3 dl. Finthakket løg
40 g. margarine
10 stk. ufarvet pølser
2-3 tsk. Paprika
1-1½ lille dåse konc. Tomatpuré
3 dl. Mælk
Salt og Peber
1 dl. Piskefløde (kan undlades)
1 kg. Kogte kolde pillekartofler
Purløg til pynt

- Svits de fint hakkede løg til de er gyldne og klare.
- Skær pølserne i skrå skiver og lad dem svitse med et øjeblik.
- Drys paprika over og bland det godt med pølser og løg.

- Skru ned for varmen og tilsæt de skivede kartofler, mælk tomatpuré, salt og peber.

- Bland det hele godt sammen og lad retten snurre 15 min., tilsæt så piskefløde hvis du vil, og lade retten snurre i ca. 15 min. Til retten er jævnet af mælken og kartoflerne