Oppskrift

Kremet pastagryte med kjøttpølser

Kremet pastagryte med norske pølser er en hverdagsfavoritt hos det norske folk. Her gir vi deg den enkle oppskriften.

1

Slik gjør du

Forbered ingrediensene: Paprika i terninger, løk i terninger, hvitløk finhakket, kjøttpølse i terninger og revet parmesan.

2

Lag gryten

Varm olje i en passe stor gryte på middels høy varme, stek paprika og løk til de begynner å bli myke. (6-8 min) Rør inn hvitløk, krydder, salt og pepper. Legg i middagspølse terninger og stek videre i noen minutter. Tilsett hakkede tomater, hvitvinseddik, buljong og pasta. Bland godt sammen. (Pastaen skal være dekket med væske, tilfør mer vann hvis nødvendig).

3

Kok opp

Kok opp, reduser varmen og sett på lokk. Sjekk hver femte minutt, rør lett og tilfør mer vann hvis nødvendig.

4

Rør inn fløte og parmesan

Når pastaen er ferdig kokt rører du inn parmesan og fløte. Sett gryten til side og la den hvile i noen minutter før du strør over hakket basilikum og gjerne mer parmesan.

5

Server

Server med hvitløksbrød.

Ingredienser

Du trenger	
Gilde Kjøttpølser	600 g
Olivenolje	2 ss
Paprika	1 stk
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	3 stk
Fennikel	1 ts (malt)
Røkt paprikapulver	1 ts

Du trenger

Salt & Pepper	
Hvitvinseddik	2 ss
Finhakkede tomater (boks)	400 g
Kraft (ev. vann med buljongterninger)	6 dl
Pasta, tørr	300 g
Kremfløte	2 dl
Parmesan (revet)	40 g

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose