Oppskrift

Bakte grønnsaker med pølse

Bakte grønnsaker med pølser fra Gilde er et klassisk norsk middagstips til norske familier!

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen 180 grader. Kutt potet, bete, gulrot og hvitløk i biter. Del sitronene i to. Ha grønnsakene i en ildfast form og hell over olje. Salte og pepre etter ønske.

2

Bak grønnsakene og pølsene

Ha på frisk timian og bak grønnsakene i ca. 15 minutter. Del pølsene på langs og ha de i formen de siste 7 minuttene. Serveres varm.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger	
Grillpølser	1 pk
Søtpotet	2 stk
Beter	4-6 stk
Gulrøtter	4-5 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Sitron	2 stk
Olivenolje	1 stk
Timian	1 stk
Salt & Pepper	

Allergener