

#16 Pøsegryte



Pøsegryte er like godt til middag i helgen til hverdags. Dette er en rask og enkel pøsemiddag hele familien vil elske!

1

Slik gjør du

Kutt paprika, tomater og rødløk i biter og fres de i varm olje til de er blanke. Ha i tomatpure og rør godt.

2

Hell over hakkede tomater og krydder

Hell over hakkede tomater og krydre med chilipulver, oregano salt og pepper.

3

Trekk pølsene

Kutt pølsene i biter og la de trekke i gryten i ca. 10 minutter. Server gryten med urter, for eksempel frisk rosmarin.

Vipps, så har du kanskje verdens beste pølsegryte. Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser	1 pk
Hakket tomat (hermetisert)	1 boks
Tomatpuré	1 ss
Crème fraîche	1 dl
Rød paprika	1 stk
Cherrytomater	10 stk
Rødløk	1 stk
Chilipulver	0,5 ts
Salt & Pepper	
Timian	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose