

Oppskrift

Pytt i panne med pølsebiter



Pytt i panne med pølserbiter er en real klassiker! Denne varianten er litt sunnere.

1

Slik gjør du

Kutt pølse, potet, purre, hvitløk og brokkoli i biter.

2

Stek opp og server

Stek bitene i en varm panne med olje i ca. 10 – 15 minutter. Kutt sukkererter og fres de med de siste minuttene. Smak til med salt og pepper og dryss over persille før servering.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	1 pk
Brokkoli	1 stk
Poteter	400 g
Purre	1 stk
Sukkererter	1 pk
Hvitløksfedd	1 stk
Kruspersille	1 stk
Salt & Pepper	

Allergener