

Image not found or type unknown



Artikler

Slik lager vi pølsene våre



Gildes pølser. Det er stor sannsynlighet for at du har stiftet bekjentskap med en eller flere av dem.

De kommer i mange former, fasonger og smaker. Det er egentlig bare fantasien som setter grenser for hvordan de kan spises. Men hvordan lages egentlig pølser? Det har vi lyst til å vise deg. Bli med oss inn på pølsefabrikken og sjekk ut oppskriftene etterpå.

Prøv en av disse rettene med pølser fra Gilde!

Pølsegrateng

Oppskrift

40 Lett 4 porsjoner

Pytt i panne med pølsebiter

Oppskrift

30 Lett 4 porsjoner

Søtpotetsuppe med pølsebiter

Oppskrift

40 Lett 4 porsjoner

Klassisk pøsegryte

Oppskrift

40 Lett 4 porsjoner

Pøsepizza

Oppskrift

30 Lett 4 porsjoner

Pasta med pølse

Oppskrift

40 min Lett 4 porsjoner

Brokkolisalat med pølsebiter

Oppskrift

30 Lett 4 porsjoner

Quesedilla med pølse

Oppskrift

20 Lett 4 porsjoner

Tacopølser

Oppskrift

40 Lett 4 porsjoner

Grillpølsepyd

Oppskrift

30 Lett 4 porsjoner

Bakte grønnsaker med pølse

Oppskrift

40 Lett 4 porsjoner

Shakshuka med pølsebiter og egg

Oppskrift

40 Lett 4 porsjoner

Relaterte artikler

Artikkel

Gildes egen pølse-ekspert Tom Skjekkeland forklarer: Slik lages pølsene

Hvordan steke bacon i panne

Instruksjons oppskrift

20 min Lett 4 porsjoner

Grilltips - Hvordan grille saftig lam?

Instruksjons oppskrift

0 Lett

Slik steker du biff

Instruksjons oppskrift

15 min Lett

Sous-vide trinn for trinn

Instruksjons oppskrift

0 Middels