

SVENSK PØLSERET MED KARRY

Svensk pølseret er en klassiker, som altid er et sikkert hit blandt børn og voksne. Her har retten fået en mild smag af karry, og det fungerer rigtigt godt. Den er nem at lave og kræver kun ganske få ingredienser.

•

Til

- 400 g kartofler
- 6 pølser
- 30 g fedtstof
- 1 stk løg (revet)
- 2 dl mælk
- karry
- tomatpuré
- salt
- peber
- $\frac{1}{2}$ bdt persille

Kog kartoflerne. Pil dem og skær dem i skiver.

Skær pølserne i tykke skiver, og brun dem i fedtstoffet, i en gryde. Tag dem derefter op og læg dem på en tallerken.

Brun kartoflerne i det fedtstof, der er tilbage og kom pølserne i igen. Tilsæt groftrevet løg, mælk, karry og tomatpure (evt. ketchup). Smag til med salt og peber.

Varm retten igennem under forsigtig omrøring, og pynt evt. med friskhakket persille ved servering.

