



Traditionel dansk

Ingredienser

2 løg

10 party pølser

½ tsk karry

3 tsk paprika

1 kg kogte pillede kartofler

3 dl mælk

100 g tomatpuré

1 dl madlavningsfløde 7%

Salt

Peber

Beskrivelse

Løgene hakkes meget fint og pølserne skæres i tykke skiver.

Løgene svitses på panden sammen med karryen til de er næsten gyldne. Pølserne svitses herefter med i et øjeblik. Drys paprikaen på og skru ned til middel varme.

Skær de kolde kogte kartofler i skiver og tilsæt mælk og tomatpuré. Bland det hele godt sammen og lad retten småsimre i ca. 15 min. Herefter tilsættes fløden og retten simre i yderligere 15 min. Smag til med salt og peber.