

**Oppskrift**

# **Pøsegryte**



Pølsegryte er like godt til middag i helgen til hverdags. Dette er en rask og enkel pølsemiddag 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. Den kan også serveres med ris om ønskelig.

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