

#17 Bursdagspølse - wiener i brød



Pølser og barnebursdag går hånd i hånd, og lite kan slå feil med en klassisk wienerpølse i brød. Her kan du lese hvordan de bør tilberedes.

1

Kok vann

Kok opp vann i en stor kjele. Når vannet koker trekker du kjelen til side og skruer av varmen. Mange koker wienerpølsene, men da kan de ofte sprekke og smake lite. Derfor er det viktig at vannet ikke koker når du legger pølsene oppi.

2

Trekk pølsene i det varme vannet

Åpne pøsepakken rett før pølsene skal legges i vann. De skal ligge og trekke i omtrent 10 minutter.

Server med ønsket tilbehør

Server pølsene i brød eller lompe. Toppes som regel med masse ketchup, lite sennep. Annet barnevennlig tilbehør kan være sprøstekt løk, mais eller potetmos.