

Oppskrift

Grillpølse med polsk tilbehør



Prøv denne enkle pølseretten med polsk tilbehør til kampen. Rask og digg kampmat!

1

Slik gjør du

Grill pølsene på middels varme i en grill eller panne til de er gjennomvarme.

2

Varm pølsebrødene

Forvarm ovnen til 200 grader og varm brødet i 2-3 min.

3

Kok poteter og varm rødkål

Del potetene opp i terninger. Kok de i varmt vann til de er møre. Varm også rødkål i vannet, eller stek det i en panne til det er mørt.

4

Dandér pølsa med polsk tilbehør.

Ha i rødkål, potetterninger og pølse. Topp med bladpersille og sennep.

Ingredienser

Du trenger

Gilde Grillpølser	10 stk (1pk)
Pølsebrød	10 stk
Rødkål	4 dl
Poteter	2 stk
Hakket bladpersille	2 dl
Sennep	

Allergener

- Gluten
- Sennep